








Du 22 au 26 juin 2026

Menus

	<h2>Menus</h2>	
L U N D I	<p>Salade composée</p> <p>🍷</p> <p>NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE PÂTES ET EMMENTAL RÂPÉ</p> <p>🍷</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade composée</p> <p>🍷</p> <p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE CRÈME PÂTES ET EMMENTAL RÂPÉ</p> <p>🍷</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
M A R D I	<p>Pâté de campagne & cornichon</p> <p>🍷</p> <p>RÔTI DE PORC SAUCE AU MIEL SEMOULE BRUNOISE DE LÉGUMES</p> <p>🍷</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Pâté de campagne & cornichon</p> <p>🍷</p> <p>QUICHE ÉPINARD BOURSIN SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>🍷</p> <p>Cocktail de fruits</p>
M E R C R E D I	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>Accras de morue sauce aigre douce</p> <p>🍷</p> <p>ROUGAIL DE SAUCISSE RIZ CRÉOLE</p> <p>🍷</p> <p>Ananas</p> </div>  </div>	
J E U D I	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>Pastèque</p> <p>🍷</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF SAUCE PAPRIKA FRITES AU FOUR</p> <p>🍷</p> <p>Île flottante</p> </div>  </div>	
V E N D R E D I	<p>Rosette & cornichons</p> <p>🍷</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE CITRON POMMES DE TERRE VAPEUR CAROTTES</p> <p>🍷</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Rosette & cornichons</p> <p>🍷</p> <p>BRUSCHETTA FAÇON FLAMMEKUCHE SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>🍷</p> <p>Yaourt nature sucré</p> 

➡ **Chaque jour, une part de fromage dans votre menu**