



### Déjeuner

### Diner

lundi 3 juin 2024	<p>CELERI REMOULADE POULET BASQUAISE SEMOULE FROMAGE ENTREMETS</p>	<p>POTAGE QUENELLE A LA FINANCIERE JEUNES CAROTTES FROMAGE BANANE AU CHOCOLAT</p>
mardi 4 juin 2024	<p>MAIS/THON/TOMATES SAUTE DE PORC FRITES FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE FOND D'ARTICHAUT A LA CREME SALADE VERTE FROMAGE ENTREMENTS PRALINE</p>
mercredi 5 juin 2024	<p>RILLETES CHILI CON CARNE (bœuf/haricots rouges) RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE BOUCHEE AUX FRUITS DE MER SALADE VERTE FROMAGE PETIT SUISSE AROMATISE</p>
jeudi 6 juin 2024	<p>PAMPLEMOUSSE LANGUE DE BŒUF PATES FROMAGE PATISSERIE MAISON</p>	<p>POTAGE QUICHE LORRAINE SALADE VERTE FROMAGE PRUNEAUX AU SIROP</p>
vendredi 7 juin 2024	<p>MACEDOINE MAYONNAISE DOS DE CABILLAUD POMMES VAPEUR FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>VELOUTE DE BOLETS GRATIN DE COTES DE BLETES AUX LARDONS SALADE VERTE FROMAGE PANNA COTTA AU COULIS</p>
samedi 8 juin 2024	<p>CHAMPIGNONS A LA CREME ESCALOPE VIENNOISE BROCOLIS FROMAGE ENTREMETS CAFE</p>	<p>POTAGE CROQUE-MONSIEUR SALADE VERTE FROMAGE MANDARINES AU SIROP</p>
dimanche 9 juin 2024	<p>TERRINE DE LEGUMES ROTI DE BŒUF POMMES DAUPHINE FROMAGE PATISSERIE</p>	<p>POTAGE CHOU FARCI FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>

os plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intoléré

Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements