



Menus du 1er au 5 juin 2026

Semaine 23

LUNDI 1er	Duo de carottes rapées bio au citron Parmentier de bœuf maison Parmentier de poisson maison Gouda Crème dessert de région
MARDI 2	Haricots verts vinaigrette Burger de saumon sauce aurore – poêlée de légumes bio Brie de Meuse Clafoutis aux fruits de saison maison
MERCREDI 3	Gazpacho tomates concombre bio Saucisse blanche grillée – pommes de terre sautées Œufs durs – pommes de terre sautées Petits suisses nature Fruit cru bio
JEUDI 4	Salade verte vinaigrette Couscous végétarien (semoule et légumes) Emmental français Compote de pomme
 VENDREDI 5	Riz au thon et à la tomate maison Escalope de volaille à l'ancienne – gratin de légumes bio Filet de colin à l'ancienne (vg) Saint-Morêt Fruit cru bio

