

# Menus du 08 au 14 Juin 2026

## LUNDI 08

### Déjeuner

Potage aux vermicelles  
Haricots verts à la vinaigrette  
Fondant de porc aux olives  
Petits pois à la française  
Gruyère  
Ananas au sirop

### Dîner

Velouté de potiron  
Feuilleté aux deux saumons  
Salade  
Brie  
Abricots

## MARDI 09

### Déjeuner

Velouté de cresson  
Champignons à la grecque  
Boudin aux pommes  
Purée  
Tomme blanche  
Nectarine

### Dîner

Potage aux vermicelles  
Salade niçoise  
Samos  
Île flottante

## MERCREDI 10

### Déjeuner

Velouté Dubarry  
Salade de lentilles  
Fricassé de lapin  
Émincé de céleri au jus  
Cantal  
Tarte Tropicaine

### Dîner

Velouté à la crème de volaille  
Lasagnes à la bolognaise  
Camembert  
Pommes golden

## JEUDI 11

### Déjeuner

Velouté de légumes  
Choux romanesco  
Omelette de pommes de terre et lardons  
Salade verte  
Gruyère  
Pastèque

### Dîner

Velouté d'asperges  
Tarte au chèvre et tomates  
Salade verte  
Bûchette mi-chèvre  
Entremet au chocolat

## VENDREDI 12

### Déjeuner

Velouté de poireaux et pommes de terre  
Museum à la Lyonnaise  
Corolle de limande à l'armoricaine  
Riz Créole  
Tomme blanche  
Fraises

### Dîner

Potage aux vermicelles  
Endives au jambon  
Tartare  
Flan pâtissier

## SAMEDI 13

### Déjeuner

Potage aux vermicelles  
Salade Marco-Polo  
Araignée de porc persillée  
Haricots plats aux tomates confites  
Fourme d'Ambert  
Pêche plate

### Dîner

Velouté de champignons  
Salade de pommes de terre bressane  
Cantal  
Cocktail de fruits

## DIMANCHE 14

### Déjeuner

Asperges à la sauce verte  
Épaule d'agneau confite aux herbes  
Mogettes  
Chistera  
Reine de Saba et crème au grand-Marnier

### Dîner

Velouté « printanière de légumes »  
Boules de bœuf  
Poêlée campagnarde  
Raclette  
Banane