

Sem. 25 - 15/06/2026 au 21/06/2026


**Sens &
Cuisine**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Bolée de tomates vinaigrette balsamique	bruschetta de la maison au chèvre et thym	Julienne de betteraves au miel	Salade de pâtes tricolores
<i>Option Sans Viande</i>	<i>Bolée de tomates vinaigrette balsamique</i>	<i>bruschetta de la maison au chèvre et thym</i>	<i>Julienne de betteraves au miel</i>	<i>Salade de pâtes tricolores</i>
Plat	Pané de blé, fromage et épinards	Palette de porc à la provençale	Paleron de boeuf au jus de paprika doux	Moules marinières de la maison
<i>Option Sans Viande</i>	<i>Pané de blé, fromage et épinards</i>	<i>Tortilla fraîche au fromage</i>	<i>Pané croustillant au fromage</i>	<i>Moules marinières de la maison</i>
Accompagnement	Farfalles	Poêlée de légumes frais du moment	Brocolis braisés	Pommes de terre fraîches sautées à crues en persillade
<i>Option Sans Viande</i>	<i>Farfalles</i>	<i>Poêlée de légumes frais du moment</i>	<i>Brocolis braisés</i>	<i>Pommes de terre fraîches sautées à crues en persillade</i>
Laitage	Tomme blanche	Petit fromage frais	Mimolette	Petit fromage fondu
Dessert	Flan nappé caramel	Fruits frais de saison	Eclair au chocolat	Fruits frais de saison

Jour	Service	Recette	Ingrédients	Allergènes
lundi 15/06/2026	Déjeuner	Bolée de tomates vinaigrette balsamique Pané de blé, fromage et épinards Farfalles Tomme blanche Flan nappé caramel	Echalote Cube, Epice Poivre Gris Moulu, Huile Colza, Moutarde, Persil Hache, Sel Fin, Tomate, Vinaigre Balsamique Pané blé fromage épinard Huile Colza, Pates Farfalle Fromage Tomme Blanche Entiere Flan Gout Vanille Nappe Caramel Indiv	Moutarde, Sulfités Gluten, Lait Gluten Lait Lait
mardi 16/06/2026	Déjeuner	bruschetta de la maison au chèvre et thym Palette de porc à la provençale Tortilla fraîche au fromage Poêlée de légumes frais du moment Petit fromage frais Fruits frais de saison	Ail Hache / Coupe, Bouillon legumes Deshy, Carotte Entiere, Eau Du Robinet, Farine Type 55, Fromage Chevre Buche, Huile Colza, Oignon Cube, Origan Sec, Pain Mie Plaque, Sucre Poudre / Semoule, Thym, Tomate Concentre Bouillon Volaille Deshy, Eau Du Robinet, Farine Type 55, Huile Colza, Oignon Cube, Olive Noire Rondelle, Origan Sec, Poivron Jaune, Poivron Rouge, Porc Palette 1/2 Sel Cuite, Sucre Poudre / Semoule, Tomate Concentre Fromage Rape, Oeuf Liquide Entier Ail Hache / Coupe, Brocolis, Carotte Entiere, Celeri Rave Entier, Huile Colza, Persil Hache, Poireau Rondelle Fromage Frais Nature Indiv Pomme Golden	Celeri, FruitsACoques, Gluten, Lait, Oeuf, Sesame, Soja Celeri, Gluten, Oeuf Lait, Oeuf Celeri Lait
mercredi 17/06/2026	Déjeuner	Tartaro de concombres et tomates à la fête marinée Colombo de dinde Boulette végétarienne (SOJA) Semoule à l'huile d'olive Chavroux Ile flottante et sa crème anglaise	Basilic Hache, Concombre Entier, Fromage Feta Cubes, Huile Colza, Tomate Bouillon Volaille Deshy, Carotte Entiere, Dinde Saute, Epice Poudre Colombo, Farine Type 55, Huile Colza, Navet, Oignon Cube Boulette Soja Tomate Eau Du Robinet, Epice Cumin Moulu, Huile Olive, Semoule Couscous Fromage Frais Chevre Indiv Creme Anglaise Liquide Prete A L'emploi, Oeuf Blanc Neige Avec Caramel	Lait Gluten, Moutarde Soja Gluten Lait Lait, Oeuf, Soja
jeudi 18/06/2026	Déjeuner	Julienne de betteraves au miel Paleron de boeuf au jus de paprika doux Pané croustillant au fromage Brocolis braisés Mimolette Eclair au chocolat	Ail Hache / Coupe, Betterave Cube Cuite, Eau Du Robinet, Epice Poivre Gris Moulu, Huile Colza, Moutarde, Persil Hache, Sel Fin, Vinaigre De Vin Boeuf Paleron Cuit, Bouillon Volaille Deshy, Creme Liquide, Eau Du Robinet, Epice Paprika, Farine Type 55, Huile Colza, Oignon Cube, Tomate Concentre Pané croustillant fromage Ail Hache / Coupe, Arome Type Patrelle, Bouillon Boeuf Deshy / Granule, Fromage Mimolette Eclair Chocolat	Moutarde, Sulfités Celeri, Gluten, Lait, Oeuf Gluten, Lait, Oeuf Gluten, Sulfités Lait Gluten, Lait, Oeuf, Soja
vendredi 19/06/2026	Déjeuner	Salade de pâtes tricolores Moules marinières de la maison Pommes de terre fraîches sautées à crues en persillade Petit fromage fondu Fruits frais de saison	Ciboulette Hachee / Coupee, Concombre Entier, Eau Du Robinet, Epice Bouillon legumes Deshy, Eau Du Robinet, Echalote Cube, Farine Type 55, Huile Colza, Moule Decortiquee Cuite, Persil Hache, Vin Blanc Bib Ail Hache / Coupe, Huile Colza, Pdt Agatha, Persil Hache Fromage Fondu Indiv Pomme Golden	Gluten, Moutarde, Sulfités Celeri, Gluten, Mollusques, Oeuf, Sulfités Lait

L'affichage des allergènes est effectué à titre informatif. Chaque utilisateur du logiciel doit vérifier par lui-même la véracité de ces informations auprès du ou des fournisseurs de denrées alimentaires concernés.