

DU 01/06/2026 AU 07/06/2026

	DÉJEUNER	DINER
LUNDI	Carpaccio de thon et saumon fumé aux agrumes Jambonnette de dinde confite, duo de haricots blancs et haricots verts Nougat glacé	Soupe de carottes Quiche lorraine Fromage blanc aux fraises
MARDI	Taboulé de pois chiche au saumon fumé Pavé de grenadier, sauce échalotes et citron, tarte fine aux tomates confites et aux oignons Tarte au citron	Velouté de courgettes au fromage frais Croque monsieur au pain de campagne, salade mesclun Crêpes, glace à la vanille et coulis de caramel au beurre salé
MERCREDI	Salade niçoise Suprême de pintade, kougloff de champignons et pommes grenailles Assiette gourmande	Velouté de tomate au basilic Focaccia à la provençale et jambon lomo Pana cotta au coulis de mangue
JEUDI	Salade crétoise Pavé de saumon sauce vierge, risotto aux asperges vertes Trio de desserts	Velouté de légumes Pain pita au poulet à la grecque Ananas frais à la menthe
VENDREDI	Gaspacho de concombre et pain suédois au fromage frais Marmite du pêcheur Assiette gourmande	Soupe de poissons Quiche chèvre tomate et salade verte Mousse au spéculoos
SAMEDI	Salade de haricots verts au magret fumé et tomates confites Rôti de porc forestière et tagliatelles Tarte pommes rhubarbe	Velouté de carottes à l'orange Pissaladière et salade mesclun Fraises à la chantilly
DIMANCHE	Verrine d'houmous au citron et minis pita Curry d'agneau et semoule au raisin Tarte aux framboises	Carpaccio de boeuf, mozzarella et salade de roquette Pomme rôtie au pain d'épices