

PIC LA SALLE

Semaine du 02 au 06 Juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte Carottes râpées Pâté de campagne	Salade verte Melon Friand au fromage		 <p>Bientôt l'été !</p> <p>REPAS D'ANIMATION</p>	Salade verte Salade de pommes de terre Concombres sauce bulgare
	Sauté de dinde à la crème Filet de poisson sauce curry	Boulettes façon thaï			Beignet de poisson Rôti de porc sauce moutarde
	Semoule Epinards	Rougail saucisse Riz blanc Poêlée de légumes			Pâtes au beurre Ratatouille
	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage			Fromage / Laitage
	Fruit de saison Panna cotta au miel Tropézienne	Salade de fruits Fromage blanc aux fraises Crème dessert			Fruit de saison Riz au lait Liégeois



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

PIC LA SALLE

Semaine du 09 au 13 Juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E J E U N E R	FERIE	Salade verte Betteraves vinaigrette Salade de pois chiches		Salade verte Salade de tomates Pizza	Salade verte Oeuf dur mayonnaise Taboulé	
		Omelette aux fines herbes		Sauté de dinde façon osso bucco Coeur de merlu sauce citron	Calamars à la romaine Jambon braisé	
		Viennoise de dinde		Pâtes au beurre Carottes sautées	Purée de pommes de terre Poêlée de légumes	
		Frites Aubergines à la tomate		Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
		Fruit de saison Mousse au chocolat Compote			Fruit de saison Flan vanille Gaufre au sucre	Fraises Ile flottante Tarte à l'abricot



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

PIC LA SALLE

Semaine du 16 au 20 Juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte Salade fromagère Macédoine de légumes	Salade verte Salade mexicaine Charcuterie et condiments		Salade verte Pastèque Samoussas	Salade verte Salade de blé Tomates basilic
	Quenelle sauce nantua			Emincé de porc à la moutarde estragon Dos de colin sauce béarnaise	Filet de hoki à la provençale Rôti de dinde au jus
	Escalope de dinde	Pâtes bolognaise Filet de lieu sauce curry		Boulgour Chou fleur béchamel	Gnocchis Courgettes à la tomate
	Purée de pommes de terre Ratatouille	Pâtes Haricots verts			
	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage		Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
	Fruit de saison Crème vanille Eclair	Cocktail de fruits Nappé caramel Compote de pommes		Fruit de saison Fromage blanc à la pêche Liégeois chocolat	Fruit de saison Pot de crème chocolat maison Clafoutis



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

PIC LA SALLE

Semaine du 23 au 27 Juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte Salade de lentilles Saucisson à l'ail	Salade verte Concombres ciboulette Salade de boulgour		Salade verte Salade composée au thon Melon	Salade verte Crêpe au fromage Salade de tomates et maïs
		Omelette			
	Poulet basquaise Filet de poisson basilic	Sauté de porc sauce barbecue		Pâtes à la carbonara Coeur de merlu au pesto	Poisson meunière et citron Rôti de dinde
	Riz blanc Piperade	Pommes de terre sautées Aubergines à la tomate		Penne Carottes sautées	Purée de patate douce Haricots beurre
	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage		Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
Fruit de saison Pêche rôtie Mousse chocolat	Fruit de saison Crème dessert Muffin		Fruit de saison Crème aux oeufs Coupe banane chocolat	Salade de fruits Panna cotta caramel Gâteau basque	



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

PIC LA SALLE

Semaine du 30 Juin au 04 Juillet 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte Salade de riz Carottes râpées	Salade verte Salade de perles Jambon blanc et cornichons		Salade verte Salade de tomates Taboulé	REPAS DU JOUR
	Saucisse grillée Filet de merlu sauce aux olives	Steak haché Poisson sauce citron		Tortellinis ricotta épinards	
	Purée de pommes de terre Poêlée de légumes	Frites Ratatouille		Wings de poulet Pâtes Courgettes braisées	
	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage		Fromage / Laitage	
	Fruit de saison Crème dessert Donut's	Fruit de saison Pêche au sirop Flan pistache		Fruit de saison Dessert lacté Pâtisserie	



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines