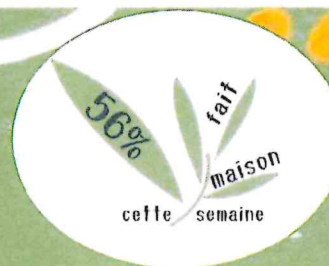


VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 2 au 8 juin 2025

Déjeuner

Lundi 2 juin

Lentilles
à la vinaigrette

Curry de poulet
(aiguillettes)

Riz Basmati

Plateau de fromages

Fruits

Mardi 3 juin

Œufs
mimosa

Brandade
de poisson

Salade verte

Crème
à la vanille

Mercredi 4 juin

Segments
de pamplemousse
et salade

Osso bucco
de dinde

Pâtes

Plateau de fromages

Fruit

Jeudi 5 juin

Duo carotte,
céleri

Escalope de porc
au jus

Purée
de Pois cassés

Flan Antillais
à la coco

Vendredi 6 juin

Lasagnes
de légumes

Salade verte

Petit suisse

Fruit

Diner

Croque-Monsieur

Salade verte
tomate maïs

Plateau de fromages

Yaourt bio

Salade de blé
surimi

Tomate farcie

Plateau de fromages

Fruits
au sirop

Pizza jambon,
champignon, mozzarella

Salade verte

Mirabelles
au sirop

Salade verte

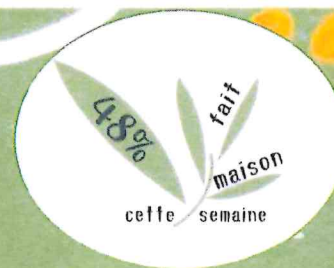
Boudin blanc
Aux deux Pommes

Plateau de fromages

Fruits

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Au menu



ABSA
Association des Bénévoles de la Santé Alimentaire

Semaine du 9 au 15 juin 2025

Déjeuner

Lundi 9 juin

LUNDI
DE
PANTECÔTE

Mardi 10 juin

Mortadelle
pistache

Marmite
de poisson

Pommes
de terre



Plateau de fromages

Fruit

Mercredi 11 juin

Lasagnes
de bœuf



Salade verte

Plateau de fromages

Fruits

Jeudi 12 juin

Concombre
à la vinaigrette

Langue de bœuf
sauce porto

Purée
de pommes de terre

Yaourt nature

Clafoutis
aux mirabelles

Vendredi 13 juin

Céleri
rémolade

Poisson frais
sauce ciboulette



Coquillettes



Plateau Fromages

Fruits

Diner

Croissant
au jambon



Salade verte

Plateau de fromages

Compote
pomme-abricot

Rosette
cornichon

Roulé
aux champignons-
camembert



Salade verte

Petit suisse

Pêches au sirop

Potage de légumes

Salade verte
aux noix et croûtons



Gratin de pâtes
aux lardons



Yaourt bio

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 16 au 22 juin 2025

Déjeuner

Lundi 16 juin

Médailillon surimi
Mayonnaise

Rougail
saucisse

Compotée
poivrons oignons
tomates



Riz bio

Liégeois à la vanille

Mardi 17 juin

Salade
de museau

Aïoli
de Merlu

Pomme de terre
vapeur

Plateau de fromages

Fruit

Mercredi 18 juin

Salade verte
aux dés d'emmental

Jambon grill
sauce béarnaise

Carotte vichy

Tarte
aux fruits

Jeudi 19 juin

Concombre
à la crème de framboise

Rôti de porc
au miel

Purée
de pois cassés



Plateau de fromages bio

Fruit

Vendredi 20 juin

Rosette
cornichon

Lasagnes
de légumes



Salade verte bio

Fraises
au sucre

Diner

Tortilla
pommes de terre

Salade verte

Fromage

Pomme rôtie
à la confiture

Haricots verts
vinaigrette

Merguez

Semoule
coulis de tomate basilic

Crème
au chocolat

Pastèque

Salade
façon Grecque
(riz, tomates,
olives, poivrons, dés de
jambon)

Plateau de fromages

Fruit

AB Toast
de chèvre bio

Raviolis de bœuf
gratinés

Salade verte

Bananes

Semaine du 23 au 29 juin 2025

Déjeuner

Dîner

	Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Mercredi 25 juin	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
Déjeuner	Salade de cervelas à l'échalote Sauté de porc tomate  Petits pois bio Plateau de fromages Fruit	Melon Brandade de poisson Salade verte Œufs au lait	Céleri rémoulade Sauté de bœuf aux poivrons Ratatouille Plateau de fromages Fruit	Salade verte croûtons et noix Jambon grill sauce échalote Semoule couscous Crème à l'orange	Paëlla (haut de cuise poulet, chorizo, moules, crevettes, encornets) Salade de fruits
Dîner	Cordon bleu Haricots verts  Yaourt bio Mirabelles au sirop	Quiche Tomate mozzarella Salade verte Novly caramel Madeleine	Tomates à la vinaigrette Tortis façon carbonara Salade verte Ile flottante	Saucisson à l'ail Omelette aux fines herbes Salade verte Plateau fromage Fruit	