

MENU SCRAMBLE

du Lundi 1 Juin 2026 au Vendredi 5 Juin 2026

Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Mercredi 3 Juin	Jeu di 4 Juin	Vendredi 5 Juin
Assortiments de charcuteries Assortiments d'hors d'oeuvres variées lundi	Petit déjeuner mardi Assortiments de charcuteries Assortiments d'hors d'oeuvres variées mardi	Petit déjeuner mardi Assortiments d'hors d'oeuvres variées mercredi	Petit déjeuner mardi Assortiments d'hors d'oeuvres variées jeudi	Petit déjeuner mardi Assortiments d'hors d'oeuvres variées vendredi
Escalope de dinde à la crème Merlu à la julienne de legumes Noisette de volaille barbecue Ravioli de legumes	Dos de colin épices du soleil Blanquette de veau à l'ancienne Escalope de dinde viennoise	Macaroni à la carbonara Beignets de poisson Pasteque	Filet mignon de porc au miel Rouille de calamars Piccattas de volaille aux agrumes	Assortiments de charcuteries Steak haché grillé sauce fromagère Filet de colin meunière
Coquillettes au beurre Frites Haricots verts à l'echalote Ebly Melon charentais Fromage portion	Côte de porc à la moutarde à l'ancienne Riz pilaf Brocolis persillés Melange de cereales Coeur de ble Panaché produits laitiers Abricots	Fromage portion	Ratatouille maison cellentani Pommes de terre au four Gnocchi Panaché produits laitiers Pomme Gala	Haché de porc sauce Andalouse Carottes à la milanaise Frites Gratin dauphinois Yaourt aromatisé Pêche blanche
Crudiés Omelette au fromage Gnocchi Fromage portion Pêche jaune	Salade de tomates Rougail saucisses Semoule Yaourt nature sucré Compote de pomme	Friand au fromage Steak haché sauce poivre Panne Mousse chocolat au lait Fruits de saison	Salade paysanne Escalope de poulet à la crème champignons Riz créole Fromage portion Abricots	