

Picson menus midi

Semaine du 18 mai au 24 mai 2026

Lundi 18 mai 2026

Emincé de porc
à l'ananas
Riz basmati
Brocolis
* * *
Salade de fruit frais #

Mardi 19 mai 2026

Raviolini au fromage*
Sauce tomate-basilic
Fromage râpé
Salade californie
* * *
Séré cassis #

Mercredi 20 mai 2026

Boulettes végétariennes* (soja, blé)
à la crème et ciboulette
Polenta
Printanière de légumes
* * *
Fraises

Jeudi 21 mai 2026

Tranche de saumon
Sauce verdure
Pâte risoni
Salade feuille de chêne et betterave
* * *
Compote de pommes #

Vendredi 22 mai 2026

Saucisse de veau
et sa sauce aux oignons
Pommes mousseline*
Haricots verts
* * *
Banane

Possibilité de choix

Menu B midi
Salade César
*(Iceberg, poulet pané, œufs, tomates,
parmesan, croûtons, oignons nouveaux)*

Légume de la semaine :

Tomate au four

*"Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, notre équipe de cuisine vous informera volontiers sur les ingrédients
utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part"*

Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison.

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison.



MENUS VEGETARIENS

menus midi

Semaine du 18 mai au 24 mai 2026

Lundi 18 mai 2026

Escalope de tofu (soja)
à l'ananas
Riz basmati
Brocolis
* * *
Salade de fruit frais #

Mardi 19 mai 2026

Raviolini au fromage*
Sauce tomate-basilic
Fromage râpé
Salade californiana
* * *
Séré cassis #

Mercredi 20 mai 2026

Boulettes végétariennes* (soja, blé)
à la crème et ciboulette
Polenta
Printanière de légumes
* * *
Fraises

Jeudi 21 mai 2026

Omelette
aux herbes
Pâte risoni
Salade feuille de chêne et betterave
* * *
Compote de pommes #

Vendredi 22 mai 2026

Saucisse végétarienne* (soja)
et sa sauce aux oignons
Pommes mousseline*
Haricots verts
* * *
Banane

Légume de la semaine :

Tomate au four

"Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, notre équipe de cuisine vous informera volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part"

Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison.

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison.



Menus Sans Gluten
menus midi
semaine du 18 mai au 24 mai 2026

Lundi 18 mai 2026

* * *

Mardi 19 mai 2026

* * *

Mercredi 20 mai 2026

* * *

Jeudi 21 mai 2026

* * *

Vendredi 22 mai 2026

* * *

Légume de la semaine :
Tomate au four



Proposition potages

Semaine du 18 mai au 24 mai 2026

Lundi 18 mai 2026

Potage choisy (laitue)

Mardi 19 mai 2026

Velouté de pois jaunes

Mercredi 20 mai 2026

Potage fermière (taillé)

Jeudi 21 mai 2026

Velouté de légumes

Vendredi 22 mai 2026

Potage Jeannette (salsifis)