

## Picson menus midi

Semaine du 1 juin au 7 juin 2026

### Lundi 1 juin 2026

Cannelloni au four \*  
ricotta-épinards  
Salade évasion et maïs

\* \* \*

Compote de poires #

### Mardi 2 juin 2026

Filet de hoki pané \*  
Sauce tartare allégée  
Pommes de terre quartiers  
Poêlée de légumes

\* \* \*

Banane

### Mercredi 3 juin 2026

Sauté de boeuf  
au paprika  
Orecchiette  
Feuille de chêne et betterave

\* \* \*

Blanc battu

### Jeudi 4 juin 2026

Boulettes végétariennes \*  
Jus aux légumes à l'orientale  
Semoule de maïs et lentilles corail

\* \* \*

Fraises

### Vendredi 5 juin 2026

Jambon tzigane  
Sauce aurore  
Purée de pommes de terre \*  
Salade californiana

\* \* \*

Emmental

### Possibilité de choix

**Menu B midi**  
*Salade Gruyérienne*  
*(salade, oeuf, jambon, Gruyère,*  
*tomates, croûtons, oignons)*

**Légume de la semaine :**  
Choux de Bruxelles

*"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 1 juin au 7 juin 2026

#### Lundi 1 juin 2026

Cannelloni au four \*  
ricotta-épinards  
Salade évasion et maïs

\* \* \*

Compote de poires #

#### Mardi 2 juin 2026

Omelette au fromage  
Pommes de terre quartiers  
Poêlée de légumes

\* \* \*

Banane

#### Mercredi 3 juin 2026

Gratin de pâtes  
aux légumes  
Feuille de chêne et betterave

\* \* \*

Blanc battu

#### Jeudi 4 juin 2026

Boulettes végétariennes \*  
Jus aux légumes à l'orientale  
Semoule de maïs et lentilles corail

\* \* \*

Fraises

#### Vendredi 5 juin 2026

Quenelles natures \*  
Sauce aurore  
Purée de pommes de terre \*  
Salade californiana

\* \* \*

Emmental

#### Légume de la semaine :

Choux de Bruxelles

*"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 1 juin au 7 juin 2026

**Lundi 1 juin 2026**

\* \* \*

**Mardi 2 juin 2026**

\* \* \*

**Mercredi 3 juin 2026**

\* \* \*

**Jeudi 4 juin 2026**

\* \* \*

**Vendredi 5 juin 2026**

\* \* \*

**Légume de la semaine :**  
Choux de Bruxelles



## Proposition potages

Semaine du 1 juin au 7 juin 2026

**Lundi 1 juin 2026**

Velouté Jeannette (salsifis)

**Mardi 2 juin 2026**

Velouté de pois jaunes

**Mercredi 3 juin 2026**

Crème de courgettes

**Jeudi 4 juin 2026**

Potage fermière (taillé)

**Vendredi 5 juin 2026**

Crème de légumes