

Semaine du 17 au 21 Juin 2024

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.

LUNDI

MELON

HOKI SAUCE
HOLLANDAISE

PURÉE DE PATATES
DOUCES

EMMENTAL

FLAN NAPPÉ DE
CAMEL

MARDI

CROISILLON
EMMENTAL

STEACK

RATATOUILLE

YAOURT

ABRICOTS

JEUDI

CAROTTES RÂPÉES
À L'ORANGE

HACHIS
PARMENTIER

FROMAGE BLANC
VANILLE

COCKTAIL DE
FRUITS AU SIROP

VENDREDI

SALAMI

SAUTÉ DE VEAU
AUX OLIVES

COURGETTES
SAUTÉES À LA
PROVENÇALE

COULOMMIERS

POMME

SOUPE AUX CERISES

Ingrédients : 4 personnes

- 2 cuillères à soupe de sucre
- 500 g de cerises noires dénoyautées
- eau



1. Mettre les cerises dans une casserole avec le sucre et l'eau.
2. Faire cuire durant environ 15 min (plus si elles sont congelées).
3. Laisser refroidir.
4. Servir si on le souhaite avec de la glace vanille

Bonne dégustation !