

MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 4 MAI AU 8 MAI 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -
 Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement,
 les impératifs saisonniers ou climatiques.



	LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
HORS D'ŒUVRE	Betteraves	Terrines de Légumes Mayonnaise	Carottes Rapées Sauce Vinaigrette	Houmous au Cumin et au Paprika	Férié
VIANDE OU POISSON	Steak de Bœuf Grillé (Substitution) Haché de Veau	Rôti de Dinde au Jus	Saucisse Fumée (Substitution) Saucisse de Volaille	Lasagnes au Bœuf	
LÉGUMES	Pommes de Terre Noisette Blettes Sautées	Spaghettis à la tomate Brocolis au Beurre	Duo de Lentilles et Carottes	Salade de Batavia	
PRODUIT LAITIER	Fromage Blanc et Coulis de Fruit Rouge	Pont l'Evêque	Munster	Yaourt Nature	
DESSERT	Kiwi	Liégeois au Chocolat	Orange	Tarte au Chocolat	

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge. Bio Fait maison AOP

MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 11 AU 15 MAI 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -
 Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement,
 les impératifs saisonniers ou climatiques.



	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
HORS D'ŒUVRE	Concombre a la Crème et à l'Aneth	Rillettes du Mans et Cornichons	Salade Composée au Soja	Férié	Service Mairie fermé
VIANDE OU POISSON	Filet de Limande Façon Meunière	Emincés de Veau poêlé	🏠 Moussaka Aubergine et Bœuf		
LÉGUMES	🌿 Courgettes Sautées à l'Ail et Semoule	Tagliatelles Piperade	Laitue et Iceberg Sauce Vinaigrette		
PRODUIT LAITIER	🌿 Emmental	Saint Paulin	🔴 Comté		
DESSERT	Melon	Liégeois au Café	Purée de Pomme Fraise Et Biscuit		

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge. 🌿 Bio 🏠 Fait maison 🔴 AOP

MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 18 AU 22 MAI 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonniers ou climatiques.



	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
HORS D'ŒUVRE	Salade aux Carottes et Maïs	Salade Mélangée	Cœur de Palmier en Salade	Pâté de Campagne et Cornichons	Tomates en Vinaigrette
VIANDE OU POISSON	Paupiette de Dinde Sauce Provençale	Sauté de Bœuf	Pommes de Terre et Tomates Farcies	Escalope de Dinde avec Sauce Forestière	Poisson Frais du Jour
LÉGUMES	Polenta Sauce Tomates et Courgettes	Coquillettes au Beurre Carottes Persillées	Riz Créole Blettes	Lentilles Poêlée de Légumes	Trio de Légumes au Beurre Penne au Beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage de Chèvre	Yaourt	Morbier au Lait Cru	Bleu de Laqueuille	Petit Suisse
DESSERT	Semoule au Lait Nappage au Caramel	Abricot au Sirop	Pastèque	Tarte à la Noix de Coco	Cocktail de Fruit du Verger

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge. Bio Fait maison AOP

MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 25 AU 29 MAI 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonniers ou climatiques.



	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
HORS D'ŒUVRE	Férié	Mousse de Thon Citron et Toast	Tomates à la vinaigrette	Concombre à la crème et a l'Aneth	Salade de Haricots Verts
VIANDE OU POISSON		Saucisses Merguez	🏠 Rôti de Porc au Lait (Substitution) 🏠 Escalope de Dinde au Jus	🏠 Tagliatelles à la Carbonara	🏠 Dos de Colin à la Provençale
LÉGUMES		Maison Amitié: Frites et Salade Portage : Pommes de Terres Rosti et Salade	Pois Cassé Navets Persillés	🏠 Salade Mélangée	🌱 Riz Créole Chou Fleur Gratiné au Chadar et au Gouda
PRODUIT LAITIER			Gouda	🌱 Brie	Fromage de Chèvre
DESSERT		Pomme bicolore	🌱 Crème Dessert Vanille	Crumble aux Pommes	Cone Vanille

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge. 🌱 Bio 🏠 Fait maison 🍷 AOP