

CENTRE D'ACCUEIL DE JOUR CAP AVENIR – JUIN 2025

Du 02 au 06 juin 2025

LUNDI
COLESLAW
HACHIS PARMENTIER
SALADE VERTE
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

MARDI
MELON
SAUTÉ DE VEAU
CHOU FLEUR PERSILLÉ
FROMAGE
TARTE AUX POMMES

MERCREDI : aujourd'hui, nous
Mangeons végétarien !

Tomate mozzarella

Lasagnes

végétariennes

(Épinards, ricotta,

sauce tomate et parmesan)

Fromage

Fruit de saison

JEUDI
PASTÈQUE
PAELLA POULET FRUITS MER,
CHORIZO
(PLAT COMPLET)
FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS

VENDREDI
SALADE DE PÂTES
FILET DE COLIN SAUCE CREVETTES
PATE AUX LEGUMES
FROMAGE
CRÈME AUX OEUFS

Du 10 au 14 juin 2025

LUNDI
PIEMONNAISE
FILET DE CABILLAUD AU CITRON
CAROTTE A L'AIL
FROMAGE
SEMOULE AU LAIT

MARDI
CÉLERI VINAIGRETTE
PALERON BRAISÉ
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE
FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS

MERCREDI
WRAPS DE CRUDITÉS
OSSO BUCCO DE DINDE
HARICOTS VERTS
FROMAGE
GATEAU AU CITRON

JEUDI :
BETTERAVE À L'ÉCHALOTE
EMINCÉ DE BOEUF AUX OIGNONS
RIZ
FROMAGE
POMME AU FOUR

VENDREDI : aujourd'hui, nous
Mangeons végétarien !

Carottes râpées

Riz sauté aux légumes

Fromage blanc

Fruit de saison

SAMEDI
CONCOMBRE VINAIGRETTE
SPAGHETTIS CREME ET THON
FRAISES AU FROMAGE BLANC

Du 16 au 20 juin 2025

SALON INTERNATIONAL DE L'AERONAUTIQUE ET DE L'ESPACE

« SALON DU BOURGET »

LUNDI
PIQUE-NIQUE

MARDI
PIQUE-NIQUE

MERCREDI
PIQUE-NIQUE

JEUDI
Aujourd'hui, nous
Mangeons végétarien !

Pique-nique



VENDREDI
PIQUE-NIQUE



Du 23 au 27 juin 2025

LUNDI
TOMATE A LA FETA
POULET BASQUAISE
BOULGOUR AUX LÉGUMES
FRUITS DE SAISON

MARDI
PASTÈQUE
STEACK HACHE
PDT GRENAILLE
EPINARD A LA CREME
FROMAGE
CRÈME VANILLE

MERCREDI
BRUSCHETTA DU CHEF
JAMBON BRAISÉ/JAMBON DE
DINDE
GRATIN D'AUBERGINES
FROMAGE
CRUMBLE AU POMME

JEUDI
CONCOMBRE BULGARE
AILE DE RAIE SAUCE BEURRE ET
CAPRES
RIZ
FROMAGE
TARTE AUX FRAISES

VENDREDI : aujourd'hui, nous
Mangeons végétarien !

Artichaut vinaigrette

Omelette

Champignons

PDT au four

Fromage

Fruit de saison