




















Menu du 22 au 26 juin 2026

*Sous réserve d'approvisionnement – susceptible d'être modifié en fonction des stocks disponibles

LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées /  Betteraves rouges Bourguignon   Pâtes Fromage / Yaourt Compote	 Salade de Riz Brochette de dinde Haricots Verts  Fromage / Yaourt  Crème brûlée	 Salade Bar  Semoule couscous Couscous légumes  Fromage / Yaourt  Pêche	Pâté Croûte Poisson  Choux Fleurs Béchamel  Fromage / Yaourt Glace	Wrap aux Légumes  Saucisse Purée   Fromage / Yaourt  Fraises Chantilly


 Produits de saison


 produits locaux


 Produits de l'agriculture bio


 Plats végétarien


 Fait maison

Vu, la Principale

S. MENNESSIER

La Cheffe de cuisine,

V. TOURNADRE

La Secrétaire Générale

A. MARTROU