



Menus du lundi 08 juin au vendredi 03 juillet 2026

Menu susceptible d'être modifié en fonction des stocks et / ou des livraisons

LUNDI 08 juin	MARDI 09 juin	JEUDI 11 juin	VENDREDI 12 juin
Salade de pâtes océane Cordon bleu Petits pois Camembert Pomme	Salade d'avocat Rougail Saucisse Riz Fromage blanc sucré Pomme au four	Cake courgette, féta Galette de pommes de terre Salade verte Crème brûlée	Brocoli à la vinaigrette Brandade de poisson Crème renversée Fraises
LUNDI 15 juin Végétarien	MARDI 16 juin	JEUDI 18 juin	VENDREDI 19 juin
Salade verte, chèvre, noix Œuf dur Épinards à la béchamel Grimolle aux pommes	Tarte à la tomate Escalope Viennoise Tian de légumes Cerises	Radis, tartine de beurre Langue de bœuf Gratin Dauphinois Saint Nectaire Panacotta abricot	Salade de gésier Noix de jambon au miel Haricots blancs Yaourt nature sucré Fraises
LUNDI 22 juin	MARDI 23 juin Végétarien	JEUDI 25 juin	VENDREDI 26 juin
Concombre à la crème Couscous et ses légumes Semoule Fromage de chèvre Nectarine	Salade fraîcheur Lasagnes courgette, féta Flan au caramel	Macédoine de légumes Paëlla Petit suisse nature sucré Pêche	Salade de blé Dos de cabillaud Poêlée villageoise Emmental Glace, biscuit
LUNDI 29 juin	MARDI 30 juin	JEUDI 02 juillet	VENDREDI 03 juillet

Fruits locaux



Légumes BIO : Pommes de terre, carottes, oignons, poireaux, œufs,

Allergènes : Céréales, Crustacés, Œufs, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coques, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques, Poisson, Célééri

Toutes les viandes sont d'origine française.

La cuisine est faite maison et sur place par Fabienne notre professionnelle de cuisine.

