



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 22 juin 2026 au 26 juin 2026



Lundi

**Carotte Bio râpée
vinaigrette**



**Egrené végétal sauce
basquaise**

**Purée de pomme de
terre bio**



Brebis crème x1

Purée Bio de pomme



Mardi

**Salade piémontaise
sans viande**



**Poisson pané sauce
tartare**

**Haricots plats à
l'espagnole (tomate ail
persil)**



**Yaourt brassé
fromagerie des chêmes
et sucre**



Melon charentais

Mercredi

Tarte aux fromages -ho

**Rôti de dinde label
rouge au romarin**



**Aubergines aux herbes
de Provence**

Cantal AOP



**Salade de pastèque
pomelos Basilic**



Jeudi

**Râpé de courgettes bio
vinaigrette**



**Raviolis sauce tomate
et emmental râpé**

Brie Bio



**Moelleux citron sans
sucre**

Vendredi

**Salade de tomates
vinaigrette**

**Sauté de boeuf au
paprika**

**Haricots beurre à l'ail
et au persil**



Fromage blanc nature

Purée pomme banane



BIO

Ce2



HVE



IGP



Label Rouge



Local



MSC



RUP



STG



TDF



ASC



GLOBALG.A.P.



GAP FAIRTRADE



Com



AOC



AOP



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 22 juin 2026 au 26 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carotte Bio râpée vinaigrette 1;23 Egrené végétal sauce basquaise Purée de pomme de terre bio 20 Brebis crème x1 20 Purée Bio de pomme	Salade piémontaise sans viande 23;24 Poisson pané sauce tartare 1;4;23;24;25 Haricots plats à l'espagnole (tomate ail persil) Yaourt brassé fromagerie des chêmes et sucre 20 Melon charentais	Tarte aux fromages -ho 4;20;24 Rôti de dinde label rouge au romarin 20 Aubergines aux herbes de Provence Cantal AOP 20 Salade de pastèque pomelos Basilic	Râpé de courgettes bio vinaigrette 1;23 Raviolis sauce tomate et emmental râpé 4;20;24 Brie Bio 20 Moelleux citron sans sucre 4;24	Salade de tomates vinaigrette 1;23 Sauté de boeuf au paprika 4 Haricots beurre à l'ail et au persil 20 Fromage blanc nature 20 Purée pomme banane

Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif. Seuls les plateaux spécifiques sans allergènes, disponibles sur demande préalable, sont adaptés aux personnes allergiques.

1	4	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
Sulfites	Gluten	Arachides	Cèleri	Crustacés	Fruits à coques	Sésames	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Soja