

















# Menu

**DU 01 AU 05 JUIN 2026**



	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
 <b>ENTRÉE</b>	Pâtes Arc en ciel  Salade Bricolo 	Concombres à la crème  pomelos 	 Pomme de terre mimolette 	Tomates vinaigrette  Salade Normande 	Pain de thon  Œufs durs
 <b>PLAT PRINCIPAL</b>	Blanquette de dinde  	Poisson Sauce citron 	Boulette de tomates sauce curry 	Langue de bœuf sauce piquante  	Sauté de porc aux poires  
 <b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Haricots blancs	Semoule couscous 	Gratin de courgettes  	Frites	Purée de carottes 
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Camembert				Tome noire
 <b>DESSERT</b>	Cocktail de fruits ananas	Mousse au chocolat Crème vanille	Gateau au chocolat  Crème anglaise <u>Goûter</u> Yaourt Gâteaux secs	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc	Abricots Nectarine



Produits issus de l'agriculture biologique



Fait maison



Menu thème



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Menu végétarien



Produits de chez nous

**Des changements peuvent intervenir selon les approvisionnements ou prix du marché.**

