






























Menu

DU 22 AU 26 JUIN 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
 ENTRÉE	 Tomates mimosas    Pamplemousse	Radis beurre  Salade pique-nique  	Melon	Quinoa tomates féta basilic   Salade Grecque	Œufs dur mayonnaise Œufs basquaise 
 PLAT PRINCIPAL	Rio tomates basilic  	Poulet sauté chasseur  	Rôti de porc sauce gribouille  	Sauté de bœuf provençal  	Poisson du jour 
 ACCOMPAGNEMENT	Petits pois	lentilles	Haricots verts 	Conchiglies 	Gratin de courgettes 
 PRODUIT LAITIER		Tomme blanche		Fromage frais	Emmental
 DESSERT	Flan au chocolat Flan vanille	Bâtonnet Oasis Petits pots vanille chocolat	Fromage blanc aux Fraises   <u>Goûter</u> Casse-crouste au chocolat	Cerises Abricots	Nectarine Kiwis



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.

