

























Menu

DU 08 au 12 juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Friand au fromage  Crêpes au fromage	Salade Antillaise  Radis beurre 	melon	Tomates kiwi  Salade Irlandaise 	Piémontaise  betteraves
 PLAT PRINCIPAL	Sauté de dinde  	Pâtes bolognaises  	Sandwich jambon beurre	Sauté de bœuf provençal    	Filet meunière
 ACCOMPAGNEMENT	Carottes vichy 	Salade verte 	chips	Haricots verts 	Blé quinoa
 PRODUIT LAITIER		ST Paulin		Tomme blanche	
 DESSERT	Compote de pommes Cocktail de fruits	Cerises bananes	abricot <u>Goûter</u> Fromage blanc, madeleine.	Kiwis Fruits de saison	Crème chocolat Crème vanille



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.

