

























Menu

DU 06 au 10 juillet 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Tomates mimosa 	Salade de quinoa tomates et féta 	 Melon	Pique- Nique Warp de thon 	Concombre à la crème 
 PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf normand  	Chipolatas  	Boulettes de riz 	Sandwich Jambon beurre  	Filet meunière
 ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes 	Flageolet	Carottes 	Chips	Epinard sauce blanche 
 PRODUIT LAITIER	Tome blanche 	Fromage frais		Fromage frais	
 DESSERT	Barre glacée <u>Goûter</u> Bananes Galettes ST Michel	Nectarine <u>Goûter</u> Pain Chocolat	Petit suisse <u>Goûter</u> Madeleine Jus de fruit	pommes <u>Goûter</u> Compote Brioche	Fromage blanc aux fruits  <u>Goûter</u> Casse-croute fraise abricot



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.

