



MENU

SEMAINE DU 01 AU 05 JUIN 2026



LUNDI

Entrée

Crudités de saison 

Plat

Pâtes  à la carbonara

Salade verte 

Laitage  

Dessert

Fruits de saison 


MARDI

Entrée

Crudités de saison 

Plat

Couscous Poulet  Merguez

Semoule 

Salade verte 


Fromage

Dessert

Compote 

JEUDI

Entrée

Soupe de tomate 


ou

Cake aux légumes 

Plat

Rôti de bœuf

Potatoes 

Salade verte 

Laitage  

Dessert

Gâteau 

VENDREDI

Entrée

Crudités de saison 

Plat

Bruschetta
aux  légumes 

Salade verte 

Laitage  

Dessert

Fruits de saison 

Origine des viandes servies : **France** (vbf)(Décret n° 2024-171 du 04/03/2024)

Tous nos plats sont élaborés et cuisinés sur place par notre équipe de cuisine

Un plat végétarien est proposé chaque jour



Agriculture biologique



Local



Haute Valeur Environnementale



Label rouge

La cheffe d'établissement
C. WELLENREITER

Le gestionnaire
T. CONNAN

La cheffe de cuisine
G. HELUARD