



MENU

SEMAINE DU 08 AU 12 JUIN 2026

LUNDI

Entrée

Crudités de saison

Plat

Sauté de poulet au curry

Brocoli
et riz

Salade verte

Yaourt

Dessert

Fruits de saison

MARDI

Entrée

Gaspacho andalou
ou
Betteraves

Plat

Jambon braisé
Légumes rôtis

Salade verte

Semoule ou riz au lait

Dessert

Smoothie

JEUDI

Entrée

Crudités ou cuités

Plat

Pâtes à la Toscane
ou à la crème

Salade verte

Fromage

Dessert

Glace

VENDREDI

Entrée

Crudités de saison

Plat

Poisson frais
Purée de carottes

Salade verte

Fromage

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