



# MENU

SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN 2026

## LUNDI

### Entrée

Salade de riz 

### Plat

Steak haché 

Haricots verts 

Salade verte 

Yaourt  

### Dessert

Fruits de saison 

## MARDI

### Entrée

Crudités de saison 

### Plat

Quiche  
au   
fromage

Salade verte 

Panna cotta  

### Dessert

Fruit rôti 

## JEUDI

### Buffet froid d'été

Crudités de saison 

Salade de pâtes 

Salade de piémontaise 

Oeufs durs 

Rôti de porc  
ou   
Pilon de poulet

Salade verte 

Fromage  

### Dessert

Salade de fruits 

## VENDREDI

### Entrée

Crudités de saison 

### Plat

Poisson frais 

Riz et Epinards 

Salade verte 

Fromage ou Yaourt  

### Dessert

Pâtisserie 

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