






















Au menu cette semaine



Les menus ont été réalisés en collaboration avec une Diététicienne

DU 22 au 28 Juin 2026

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u> <small>Menu VEGETARIEN</small>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Entrées	 Betteraves en salade	Salade verte	 Salade de concombre au fromage blanc	 salade de tomates	 Salade de pommes de terre
Viandes	  Filet de poulet	Nuggets végétarien	 Cordon bleu	Sauté de bœuf aux  poivrons 	Fish and chips 
Accompagnements	 Semoule BIO	 Ratatouille	 Purée de pois cassés	 Riz	 Aubergines
Produits laitiers	 Cantal AOP	 Fromage blanc BIO	Les frippons	 Camembert BIO	Yaourt sucré
Desserts	Fruit de saison	Glace	 Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Compote

Légende des produits :  Issu de l'agriculture biologique.  Fait maison.  Appellation d'Origine Protégée.  Indication Géographique Protégée.  Origine France.  Haute Valeur Environnementale.  Issu de la pêche durable.  Origine Union Européenne.