


MENU SEMAINE 23 Du Lundi 01 Juin au Vendredi 05 Juin 2026


		Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
		VEGETARIEN				
D E J E U N E R	Entrée	Œufs Mayonnaise Taboulé 	Concombres à la crème Carottes Râpées 	Salade de tomates au basilic 	Feuilletté au fromage Salade verte 	Salade Bar 
	Plat Protidique	Nuggets à l'emmental 	Bouchée à la Reine 	Travers de porc 	Sauce Bolognaise ou Carbonara	Calamars Géant à la crème 
	Accompagnement	Gratin de choux fleur et pommes de terre 	Riz Pilaff Ratatouille 	Poêlée Tex Mex 	Tortis GAEC Gineste-Cruzel Brocolis 	Semoule Haricots Verts 
	Produits Laitiers	Fromage  ou Yaourts	Fromage  ou Yaourts	Fromage  ou Yaourts	Fromage  ou Yaourts	Fromage  ou Yaourts
	Desserts	Crème Caramel Fruits de saison	Yaourt Vanille  Compote	Ile Flotante Fruits de saison	Fromage Bleu GAEC Du Rodier Fruits de saison 	Dessert du jour  Fruits de saison 


VEGETARIEN


Vos cuisinières Jessica et Emilie


D E J E U N E R	Entrée	Salade de chèvre chaud 	Pizza Royale salade verte 	Salade de grenaille au thon 	Potage de Vermicelle
	Plat Protidique	Coquille de la mer	Cuisse de poulet tandoori sauce acidulée 	Ravioli au bœuf à la tomate 	Omelette au fromage 
	Accompagnement	Flan de courgettes 	Gnocchi	Légumes Verts 	Champignons sautés
	Produits Laitiers	Fromage  ou Yaourts	Fromage  ou Yaourts	Fromage  ou Yaourts	Fromage  ou Yaourts
	Desserts	Fruits de saison	Riz au lait Fruits de saison	Glace  Fruits de saison	Fruits de saison 




BIO 

FAIT MAISON 

PRODUIT FRAIS 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS HVE 

Mme Cauquil, Principale

Mme Roux, Gestionnaire

SOUS CONDITION DE CHANGEMENT SELON LIVRAISON

