

MENU SEMAINE 25 du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

		Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	
		VEGETARIEN					
D E J E U N E R	Entrée	 Taboulé Œufs Mayonnaise	 Avocat Concombres	 Salade verte Salami	 Salade de choux blanc aux lardons et au curry Melon	 Salade Bar	
	Plat Protidique	Tarte au camembert ou aux légumes du soleil	 Blanquette à l'ancienne 	Steak Haché	Colin d'alaska au pesto rosso	 Sauce carbonara ou sauce bolognaise	
	Accompagnement	 Haricots beurre  Lentilles	Coquillettes Gaec Ginestet-Cruzel  Tomates Provençales	Purée de pommes de terre 	Riz Pilaf  Ratatouille	Saghettis  choux romanesco	
	Produits Laitiers	Fromage  ou Yaourts	Fromage  ou Yaourts	Fromage  ou Yaourts	Fromage  ou Yaourts	Fromage  ou Yaourts	
	Desserts	 Yaourts Laiterie Fabre Fruits Les Vergers du Bosquet	Danette au chocolat Fruits de saison	 Fruits de saison	Pâtisserie Maison  Fruits de saison	 Dessert du Jour Fruits de saison	
		VEGETARIEN					
	Entrée	 Poireaux en vinaigrette	 Salade de tomate et mozzarella	 Salade Piémontaise 	 Salade verte et ses bricks de chèvre	  BIO  FAIT MAISON  PRODUIT FRAIS PRODUITS LOCAUX   PRODUITS HVE	
	Plat Protidique	 Pilon de poulet Tandoori	Saumon en papillote	 Ravioli de bœuf	 Croque fromage Madame		
	Accompagnement	Blé 	Riz Blanc Tian de légumes 	Légumes Verts 	Légumes Verts 		
	Produits Laitiers	Fromage  ou Yaourts	Fromage  ou Yaourts	Fromage  ou Yaourts	Fromage  ou Yaourts		
	Desserts	 Fruits de saison	 Crumble pomme chocolat Fruits de saison	 Compote Fruits de saison	 Flan caramélisé  Fruits de saison		

Vos cuisinieres Jessica et Emilie

Mme Cauquil, Principale

Mme Roux, Gestionnaire

SOUS CONDITION DE CHANGEMENT SELON LIVRAISON

