

MENU

Du Lundi 01 Juin au Vendredi 05 Juin 2026

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	GOUTER	DINER
LUNDI 01		Melon ou Salade à la Grecque Escalope de porc (local) sauce Charcutière Duo choux fleurs /pomme de terre Fromage blanc Bio (local)		Salade verte (local) Manchon de canard confit Purée Gouda Bio Compote de pomme Bio
MARDI 02		Macédoine de légumes à la mayonnaise ou Crème de betteraves et dés de chorizo Blanquette de la mer Petit épeautre Fromage pointe de brebis (local) Nectarine ou Cerises	Goûter	Champignons à la Grecque Teddy cheese sauce blanche Yaourt brassé Bio (local) Pêche
MERCREDI 03	Café, lait, Cacao, thé Beurre, Confiture, miel Fruit Céréales Yaourt Jus de fruit Croissant (le mardi uniquement)	Tomate Bio/mozzarella ou Concombre/œuf dur (local) Moussaka Liégeois de fruits		Carottes (local) râpées Poisson à la Bordelaise Haricots verts Fromage rondelé Ile flottante
JEUDI 04		Pastèque ou Céleri (local) rémoulade Spaghetti Carbonara (végétarien) Fromage bleu Terrou (local) ou Fromage Rocamadour (local) Tarte crumble		Melon Croissant au jambon Salade verte (local) Yaourt au chocolat ou Yaourt à la vanille Cerises
VENDREDI 05		Cake au jambon et lentilles corail ou Boulettes de légumes/pois chiches (local) Roti de dinde sauce Normande Frites (local) Yaourt (local) Fraises (local)		

Les menus peuvent être modifiés en raison d'un problème de livraison

