

# LE MENU DE LA SEMAINE

## SEMAINE 23

01/06/2026

AU

07/06/2026



LUNDI 01/06/2026	MARDI 02/06/2026	MERCREDI 03/06/2026	JEUDI 04/06/2026	VENDREDI 05/06/2026	SAMEDI 06/06/2026	DIMANCHE 07/06/2026
Concombres BIO sauce crème ciboulette	Céleri remoulade	Salade de tomate au thon	Salade de pommes de terre CE2	Melon	Champignons à la grecque	Mortadelle SP: Roulade de volaille
Raviolis de bœuf	Sauté de porc sauce Tikka Massala SP: Sauté de volaille sauce Tikka Massala	Tarte aux légumes	Sauté de bœuf à la provençale	Colin vapeur	Palette de porc à la diable SP: Rôti de dinde	Joue de bœuf à la bourguignonne
	Riz BIO	Salade verte BIO	Haricots verts BIO	Ratatouille	Pommes de terre vapeur	Purée de patates douces
Brie	Livarot AOP	Emmental	Mimolette	Carré de l'Est	Yaourt BIO nature et sucre	Duo de fromages
Crème vanille	Nectarine	Petit suisse nature BIO et confiture	Fraises	Tarte aux abricots	Moelleux au chocolat	Abricots
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Potage	Purée de courgettes	Polenta crémeuse	Brunoise de légumes	Potage BIO	Salsifis à la crème	Soupe au Pistou

DÎNER

Sous réserve de modifications.

### Légende

	Label Rouge		Filière Marine Engagée		Eufs Plein Air		Appellation d'Origine Protégée (AOP)		Viande Bovine Française (VBF)		Indication Géographique Protégée (IGP)		Le Porc Français		SP Sans Porc		Menu du Chef
	Agriculture Biologique Europe		Volaille Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale (HVE)		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Région Ultrapériphérique (RUP)		Bleu Blanc Cœur		Nouvelle recette		