

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 24

08/06/2026

AU

14/06/2026



REPAS FROID

LUNDI 08/06/2026	MARDI 09/06/2026	MERCREDI 10/06/2026	JEUDI 11/06/2026	VENDREDI 12/06/2026	SAMEDI 13/06/2026	DIMANCHE 14/06/2026
Salade verte BIO vinaigrette	Asperges vinaigrette	Œuf mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette ciboulette	Betteraves vinaigrette	Pâté en croûte de volaille et cornichons	Concombres vinaigrette
Sauté de veau au cumin	Croque monsieur SP : Croque monsieur de poulet	Rôti de dinde froid	Aiguillettes de poulet sauce mexicaine	Saumon sauce safranée	Paleron vinaigrette	Lieu sauce aux poivrons
Purée de carottes BIO	Poêlée de légumes au pesto	Salade tomates, maïs et fromage frais	Riz créole	Pommes de terre rissolées	Salade de pâtes BIO	Embeurré de choux vert et semoule
Edam	Brie	Carré de l'Est	Tomme blanche	Cantal AOC	Yaourt nature BIO sucré	Duo de fromages
Pêche	Pomme	Crêpe au sucre	Tarte coco	Fraises	Tarte au chocolat	Melon
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Haricots verts à l'échalote	Soupe de poisson	Poêlée forestière	Potage Marocain	Tomates rôties au four	Endives braisées	Mélange de légumes

Sous réserve de modifications.

DÎNER

Légende

	Label Rouge		Filière Marine Engagée		Œufs 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		