




Menu

Du 8 au 12 juin 2026

Lundi 8 juin

-  Salade verte BIO vinaigrette et edam
-  Sauté de veau au cumin
-  Purée de carottes BIO
- Pêche
- Pain

Goûter

- Lait nature
- Fourré chocolat

Mardi 9 juin


Menu végétarien

-  Croque tomate
- Poêlée de légumes au pesto
- Brie
- Pomme
-  Pain BIO

Goûter

- Compote pomme banane
- Pain de maïs et confiture

Mercredi 10 juin




- Salade tomates, maïs et fromage frais
- Rôti de dinde froid et mayonnaise
- Chips
- Barre glacée
-  Pain BIO

Goûter

- Abricots
- Pain et beurre
- Petit suisse et sucre

Jeudi 11 juin



MENU DU CHEF

-  Salade iceberg au cheddar
-  Aiguillettes de poulet sauce mexicaine
- Riz créole
- Tarte coco
-  Pain BIO

Goûter

- Compote de pommes
- Croissant















Vendredi 12 juin

-  Saumon sauce safranée
- Pommes de terre rissolées
-  Cantal AOC
- Fraises
- Pain

Goûter

- Jus d'orange
- Pain et pâte à tartiner

Légende

 Label Rouge	 Pêche responsable	 CEufs Plein Air	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française (VBF)	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Le Porc Français	SP : Sans Porc
 Agriculture Biologique Europe	 Volaille Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique (RUP)	 Bleu Blanc Cœur	

