

LE MENU DE LA SEMAINE

	LUNDI 08/06/2026	MARDI 09/06/2026	REPAS FROID MERCREDI 10/06/2026	JEUDI 11/06/2026	VENDREDI 12/06/2026
	Melon jaune	Asperges vinaigrette	Œuf vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette ciboulette	FERMÉ
	Sauté de veau au cumin	Croque monsieur SP: Jambon de poulet	Rôti de dinde froide	Aiguillettes de poulet sauce mexicaine	
	Purée de carottes BIO	Poêlée de légumes au pesto	Salade tomates, maïs et fromage frais	Riz créole	
	Edam	Brie	Carré de l'Est	Tomme blanche	
	Pêche	Pomme	Crêpe au sucre	Tarte coco	
	Pain	Pain BIO	Pain BIO	Pain BIO	
GOÛTERS	YAOURT NATURE FOURRÉ CHOCOLAT	COMPOTE POMME BANANE CROISSANT	ABRICOTS PAIN ET BEURRE	COMPOTE DE POMMES PAIN DE MAÏS ET CONFITURE	

Sous réserve de modifications.

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		