

LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 15/06/2026	MARDI 16/06/2026	MERCREDI 17/06/2026	JEUDI 18/06/2026	VENDREDI 19/06/2026
Courgettes râpées à la bulgare	Haricots verts en salade	Salade de tomates	Betteraves vinaigrette	Melon
Bœuf aux oignons	Sauté de dinde au curry	Filet de poulet au cumin	Pizza poulet champignons	Filet de lieu sauce beurre blanc
Blé aux petits légumes	Purée de pommes de terre	Carottes BIO braisées	ÉTÉ EN MÉDITERRANÉE Haricots beurre	Tortis BIO
Coulommiers	Petit suisse BIO fruité	Camembert BIO	Bûche mi-chèvre	Carré frais
Crème dessert vanille BIO	Pastèque	Compote pomme poire BIO	Pêche	Tarte pomme rhubarbe
Pain	Pain	Pain BIO	Pain	Pain BIO
GOÛTERS ABRICOTS PAIN COMPLET ET BARRE DE CHOCOLAT	COMPOTE POMME FRAISE BRIOCHE	POMME PAIN ET CONFITURE	FROMAGE BLANC BIO ET SUCRE PETITS BEURRE	BANANE PAIN DE MAÏS ET BEURRE

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	