


MENU



Du 8 au 12 juin 2026

| JOURS | ENTREE | VIANDE/LEGUMES | FROMAGE/DESSERT |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------|
| LUNDI 8 | Bouchée à la Reine | Sauté de porc Haricots verts | Faisselle sur coulis de framboise |
| MARDI 9 | Salade Grecque | Poulet mariné Pomme de terre grenaille | Produits laitiers Compote |
| MERCREDI 10 | Hors d'œuvre | Filet de canard Pâtes | Produits laitiers Dessert |
|  JEUDI 11 | Insalata di Rucola | Tortellini al Formaggio | Tenerina Bolognese |
| VENDREDI 12 | Flan de Courgettes | Merlu crème de roquette Riz pilaf | Produits laitiers Fruits |

Les menus ci-dessus sont donnés à titre indicatif et peuvent éventuellement être modifiés en raison de problèmes d'approvisionnement ou de personnels

* *Produits frais* * *Produits locaux* * *Produits bio* * *Produits bio locaux* * *Fait maison*

La Gestionnaire,

C. JAILLER

La Principale,

C. ANDREOLETTI