

Semaine du 1er au 5 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Concombre tomates et maïs</u>		<u>Carottes râpées</u>	<u>Saucisson ail + beurre</u>
	Céleri rémoulade	Médaillon de surimi mayonnaise		Salade de lentilles et légumes	Melon
Plats Protéiques	<u>Saute de porc HVE au paprika</u>	<u>Poulet rôti nouvelle agriculture au jus</u>		<u>Roustie de légumes</u>	<u>Marmitte de poisson MSC sauce crustacés</u>
	<u>Palet végétarien montagnard + Ketchup</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto</u>		<u>Chipolata HVE au jus</u>	
Accompagnements	<u>Tortis HVE</u>	<u>Pommes de terre quartiers local</u>		<u>Purée</u>	<u>Riz</u>
Fromage / Laitage	<u>Galette St Michel</u>	<u>Petit suisse sucré</u>		<u>Brie pointe</u>	<u>Tomme blanche</u>
	Mimolette			<u>Yaourt sucré</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts	<u>Yaout sucré</u>	<u>Yaourt vanille</u>		<u>Cake aux framboises</u>	<u>Compote pommes abricot HVE</u>
	<u>Semoule au lait</u>	<u>Ananas frais</u>			<u>Entremets au chocolat</u>

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

BIO

Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Pains fournis par nos deux boulangeries

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement