

AU MENU



Semaine du 15 au 19 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Emincé bicolore</u>	<u>Boulgour petits pois maïs vinaigrette</u>		<u>Concombres nature</u>	<u>Tomates nature</u>
	Terrine de poisson	Carottes râpées		Saucisson ail	Salade de riz mexicaine
Plats Protidiques	<u>Normandin de veau sauce forestière</u>	Jambon blanc HVE froid		<u>Tomates farcies</u>	<u>Courstillant fromager</u>
	Nugget's de blé	Poisson blanc MSC basquaise		Boulettes végétales sauce tomate	Courstillant fromager
Accompagnements	<u>Coquillettes</u>	<u>Frites au four</u>		<u>Riz</u>	<u>Purée de carottes</u>
				Ratatouille	
Fromage / Laitage	<u>Carré de l'est</u>	<u>Biscuit nouba</u>		<u>Emmental bio</u>	<u>Tomme noire</u>
	Petit suisse sucré			Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Desserts	<u>Flan nappé caramel</u>	<u>Yaourt sucré</u>		<u>Gâteau au chocolat</u>	<u>Yaourt fruit mixé fraise</u>
	Fruits frais				Fruit frais

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



BIO



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



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