













AU MENU

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026



menu stock tampon

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>	<u>Betteraves</u> 		<u>Concombre bulgare</u>	
	Macédoine mayonnaise			Salade Marco Polo	
Plats Protidiques	 <u>Emincé de poulet Nouvelle agriculture Sauce aigre douce</u>	<u>Raviolis au bœuf</u>		<u>Beignet au calamar nature</u>	
	 Dos de colin MSC à l'oseille	 Boulettes végétales sauce tomate			Pique-nique
Accompagnements	 <u>Pommes de terre quartiers local</u>	 <u>Plat complet</u>		 <u>Purée d'épinards et pommes de terre bio</u>	
Fromage / Laitage	 <u>Emmental bio</u>	 <u>Camembert</u>		<u>Yaourt sucré</u>	
	Yourt aromatisé			Tomme noire	
Desserts	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Compote de pommes HVE</u>		 <u>Cake pépites de chocolat</u>	


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

 Pains fournis par nos deux boulangeries

 Plat végétarien

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