






















AU MENU

Semaine du 8 au 12 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Macédoine mayonnaise</u>	<u>Radis beurre</u>		<u>Melon</u> 	<u>Salade chef</u>
	Salade de blé au surimi	Salade des champs vinaigrette		Salade de haricots blanc tourangelle	Œufs mayonnaise
Plats Pratiques	  <u>Jambon HVE sauce oignons</u>	 <u>Aiguillettes de blé panées</u>		 <u>Emincé de poulet Nouvelle Agriculture sauce Forestière</u>	 <u>Colin pané MSC</u>
	 Boulettes végétales stroganoff	 Aiguillettes de blé panées		 Emincé de pois et blé sauce Forestière	
Accompagnements	 <u>Lentilles cuisinées</u>	 <u>Ratatouille</u>		 <u>Duo de carottes et pommes de terre local</u> 	<u>Gratin de choux fleurs</u>
Fromage / Laitage	 <u>Emmental Bio</u>	 <u>Fromage fondu</u>		<u>Bûchette lait mélange</u>	<u>Galette bretonne</u>
	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré		Petit moulé	
Desserts	  <u>Fruit frais</u>	<u>Liégeois chocolat</u>		<u>Faisselle et dosette de sucre</u>	<u>Novly vanille</u>
	 Riz au lait			 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