













































Menu du 01 au 05 Juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE AU CHOIX	Saucisson 	Salade verte   	Salade de lentille  	Concombre   	Pomme de terre   
	Saucisson à l'ail 	Carottes   		Tomates   	Salade de riz et maïs 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Escalope de dinde à la viennoise 	Hachi parmentier   	Steak haché 	Filet de poisson sauce crème ciboulette  	Croc végétal tomate 
	Petits pois et carottes 		Carottes braisées 	Blé 	Purée haricots verts 
PRODUIT LAITIER	Edam  		Fromages 		
DESSERT	Mousse chocolat 	Banane  	Desserts 	Petits suisse aux fruits 	Pomme  

* Modifications possibles en raison des approvisionnements. Au quotidien, un menu de substitution est proposé aux convives.

 Menu végétarien	 Produits Label Rouge	 Produits IGP	 Fait maison	 Produits biologiques	
 Produits AOP	 Produits AOC	 Produits Bleu Blanc Cœur	 Certification environnementale niveau 2		
 Pêche durable	 Bon et engagé	 Produits locaux français	 Produits HVE	 Produit local	Aide UE à destination des écoles

