






























## Menu du 08 au 12 Juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE AU CHOIX	Cœur d'artichaut	Salade de choux 	Crêpe fromage	Macédoine 	Salade cœur de blé et tomate  
	Asperges	 Radis 		Betterave 	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pâte à la bolognaise    	Poissons meunière 	Boulette de bœuf sauce tomate  	Jambon grillé 	Wings nature 
		Gratin dauphinois	Riz	Torsade 	Haricots verts 
PRODUIT LAITIER	Chèvre  				Cantal  
DESSERT	Crème chocolat	Abricot  	Desserts	Fruits 	Entremet vanille 

\* 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	<b>Aide UE à destination des écoles</b>

