



SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette) Paupiette de veau Cocos mijotés Yaourt au sucre de canne Fruit de saison S/V : Pané fromager	Salade verte Hachis parmentier (PC) Yaourt aux fruits mixés Madeleine S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)	Pastèque Grignotine de porc sauce barbecue* Boulghour Cantadou Fruit de saison S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce	Carottes râpées Bouchées végétales et lentilles garnies (pc) Saint-Nectaire Gâteau basque	Quiche Lorraine* Pavé de poisson napolitain Courgettes et pommes de terre Mimolette Liégeois café S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc