







SEMAINE DU 08 AU 14 JUIN 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Melon	Salade verte et croûtons	Salade verte	Pastèque 	Samoussa aux légumes	Crêpe au fromage	Salade de maquereaux
PLATS	Boulettes de bœuf sauce au curry	Filet de colin meunière 	Tomates farcies 	Mixed grill*	Filet de hoki poêlé au beurre 	Pot au feu (PC)	Palette de porc à la diable*
ACCOMP.	Penne aux petits légumes	Haricots beurre	Riz	Ratatouille et pommes de terre	Epinards à la crème 		Courgettes sautées
FROMAGES	Brie	Yaourt à la vanille	Tomme des Pyrénées	Yaourt aromatisé aux fruits	Bleu	Produit laitier	Fromage
DESSERTS	Flan nappé caramel	Fruit de saison 	Crème dessert pistache	Cookies	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C) = plat complet

(*) Contient du porc

INFORMATIONS

Salade de maquereaux : maquereaux, pommes de terre
Mixed grill* : chipolatas, merguez
Salade fraîcheur : radis, chou, carottes
Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpées
Salade languedocienne : pois chiches, tomates, concombres

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

is susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

NOM DU CLIENT :