








SEMAINE DU 22 AU 28 JUIN 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées  	Tarte aux poireaux	Melon 	Salade verte 	Macédoine vinaigrette	Lentilles à l'échalote
PLATS	Boulette de poulet façon kefta	Brandade de poisson (RC)  	Sauté de bœuf au curry 	Cuisse de poulet rôti	Raviolis au bœuf gratinés (PC) 	Normandin de veau	Poisson meunière
ACCOMP.	Röstis aux légumes		Haricots plats à la tomate 	Pommes vapeurs aux épices		Chou fleur et brocolis	Riz aux légumes
FROMAGES	Petit suisse sucré	Saint Môret	Pont l'évêque 	Yaourt aromatisé 	Petit suisse aux fruits 	Produit laitier	Fromage
DESSERTS	Madeleine	Compote de pommes	Tarte au flan 	Palet breton	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C) = plat complet

(*) Contient du porc

INFORMATIONS

Salade de pâtes : Pâtes, maïs, basilic, huile d'olive

Haricots verts niçois : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic

 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 :