

MENU

Lundi 22 juin au vendredi 26 juin 2026

<p>Lundi 22 juin 2026</p>	<p>Pommes de terre en salade ou Haricots verts/Thon ou Salade Sauté de dinde aux cèpes  ou Blanquette de poisson sauce normande  Petits pois/Lardons Fromage au choix ou Produits laitiers  Fruit au choix </p>
<p>Mardi 23 juin 2026</p>	<p>Macédoine mayonnaise ou Salade ou Tomates en salade Manchons de poulet frais marinade  ou Encornets frais persillés Poêlée ratatouille ou Courgettes persillées Fromage au choix ou Produits laitiers  Tarte à la noix de coco  ou Fruit de saison </p>
<p>Mercredi 24 juin 2026 CHOIX VEGETARIEN</p>	<p>Pâté de campagne  ou Salade Tortellinis au bœuf et au pesto ou Tortellinis ricotta épinards Fromage au choix ou Produits laitiers  Glace ou Fruit de saison </p>
<p>Jeudi 25 juin 2026</p>	<p>Salade ou Lentilles en salade ou Concombres à la crème Filet de poisson/citron ou Rougaille  Riz pilaf Fromage au choix ou Produits laitiers  Crème dessert ou Fruit de saison </p>
<p>Vendredi 26 juin 2026</p>	<p>Salade ou Pastèque ou Sardines/beurre Chorizette grillée Haricots verts/Pommes de terre Fromage au choix ou Produits laitiers  Fruit de saison </p>

* Viandes, poissons, œufs - * Produits laitiers - * Féculents - * Fruits et légumes - * Matière grasse * divers



Fait maison



Produit de saison (Eté)



Produit bio



Produits locaux

La Secrétaire Générale,

Célia THINQUE



La Principale,

Sylvie CHABAUD

Le Chef de cuisine,

Fabrice RESMOND