

# Menus du 15 Juin au 19 Juin 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 15/06	MARDI 16/06	MERCREDI 17/06	JEUDI 18/06	VENDREDI 19/06
Entrées au choix	Bruschetta maison Croûte au fromage maison	Salade verte aux noix et bleu Chou blanc et dés de mimolette	Salade verte et surimi	Melon à l'italienne Salade de tomates mozzarella aux herbes	Crudité de saison au choix
Plat principal	Saucisse de Toulouse Haricots verts persillés et pommes de terre	Pavé de merlu sauce crevettes Riz aux petits légumes asiatiques	Cuisse de poulet rôtie Champignons sautés et blé	Blanquette de veau Frites	Crêpe au fromage maison Légumes Basquaise
Produits laitiers	Mini babybel				Fromage blanc au coulis de framboise Yaourt fermier aux fruits abricot/fraise/framboise/myrtille/cerise
Desserts au choix	Fruit cru de saison	Clafoutis aux bigarreaux maison Liégeois chocolat	Mini yop fraise	Fruit cru de saison	

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux : Label rouge : Appellation d'origine contrôlée : Appellation d'origine protégée : Pêche durable  
 : Indication géographique protégée : Spécialité traditionnelle garantie : Haute valeur environnementale : Région ultrapériphérique : Commerce équitable

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

La Secrétaire Général,

Monsieur Michel Quaranta

Madame Sophie LEGLISE