

Menus du 01 Juin au 05 Juin 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 01/06	MARDI 02/06	MERCREDI 03/06	JEUDI 04/06	VENDREDI 05/06
Entrées au choix	Crozets au surimi Salade de pépinettes maison	Wrap de crudités de saison au fromage des Pyrénées Chou rouge aux pommes et bleu	Melon à l'italienne	Salade verte vinaigrette Pamplemousse - sucre	Feuilleté au comté Bouchée à la reine maison
Plat principal	Cuisse de poulet rôtie aux herbes Haricots verts persillés	Œufs florentine maison	Côte de porc grillée, sautée Fenouil persillé	Blanquette de veau Frites	Filet de truite meunière maison Purée de carottes
Produits laitiers	Chanteneige		Riz au lait maison	Fromage blanc et brunoise de fruits exotiques Yaourt fermier aux fruits abricot/fraise/framboise/myrtille/cerise	Tomme grise
Desserts au choix	Fruit cru de saison	Liégeois pomme/fraise maison Poire au chocolat maison			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