

# Menus du 08 Juin au 12 Juin 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 08/06	MARDI 09/06	MERCREDI 10/06	JEUDI 11/06	VENDREDI 12/06
Entrées au choix	Crudité de saison au choix  Gaspacho maison	Pastèque  Salade coleslow	Carottes râpées, pomme et bleu en vinaigrette	Salade de tomates mozzarella aux herbes  Chou chinois mimolette	Lentilles à l'échalote  Salade de pâtes, tomates, poivrons
Plat principal	Sauté de porc noir de Bigorre maison  Coquillettes au beurre	Quiche au fromage maison  Salade verte vinaigrette	Steak haché grillé  Flageolets aux oignons	Escalope de veau à la crème et champignons  Gratin de courgettes aux pommes de terre	Filet de merlu sauce tomate  Brocolis et pdt au beurre
Produits laitiers	Tomme noire Président	Yaourt fermier au sucre de canne  Yaourt nature sucré			Tomme grise
Desserts au choix	Ile flottante  Mousse au chocolat au lait		Fruit cru de saison	Gâteau basque  Tiramisu 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  
La Secrétaire Général,

Le Principal,

Monsieur Michel Quaranta

Madame Sophie LEGLISE