

MENU DU 15 AU 19 JUIN 2026

LUNDI

Carottes râpées BIO



Classique : Emincé de volaille sauce safranée

Végétarien : Galette lentilles boulghour et légumes

Pommes boulangères



Tomme Blanche



Crème vanille ferme du Chambon



MARDI

Maïs en salade



Classique : Filet de poisson meunière

Végétarien : Quenelles sauce blanche

Brocolis à la béchamel



Edam

Nectarine



JEUDI

Radis nature

Gnocchis sauce tomate, basilic et fromage

Yaourt nature BIO



Compote de pomme - abricot

VENDREDI

Melon

Classique : Rôti de volaille froid

Végétarien : Œufs durs

Coquillettes

Fromage blanc aromatisé

Crêpe fraîche sucrée



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)