
























Menu du 01 au 05 juin 2026

	Lundi 01	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
Entrée		Tomates mozzarella vinaigrette		Maïs Bio  vinaigrette
Plat	Sauté de veau Bio   aux champignons SV : Emincé de colin MSC  sauce aux champignons	Fileté de hoki MSC  sce citron	Pois chiches Bio  à la provençale	Poulet LR  rôti SV : Acras de morue
Garniture	Pommes rissolées	Haricots verts Bio 	Riz de Camargue IGP  Bio 	Epinards Bio  béchamel
Produit Laitier	Comté AOP  		Tomme blanche	Chanteneige Bio  
Dessert	Pomme Bio  	Beignet à la framboise	Purée de pommes Bio 	Banane

 Produit Local  Produit Bio  Produit Labellisé (MSC, LR, AOP, AOC, IGP)  Aide UE à destination des écoles  Aide UE à destination des écoles  
"MSC" Pêche durable "LR" Label Rouge "AOP" Appellation d'Origine Protégée "IGP" Identification Géographique Protégée SV Sans viande SP Sans porc

