



# LE MENU DE LA SEMAINE

## SEMAINE 1

15/06/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la crème	Tomates vinaigrette		Salade piémontaise	
Gnocchis bio sauce fromagère 	Filet de poisson		Sauté de volaille bio	FÊTE DE LA MUSIQUE
Chou-fleur	Carottes		 Haricots verts bio	Buffet froid
Fournols	Gouda		 Yaourt bio 	
Compote pomme abricot bio 	Pâtisserie		 Fruit de saison	

## LÉGENDE



Local



De saison



Agriculture Biologique Europe



Recette du chef



Plat végétarien










# LE MENU DE LA SEMAINE



22/06/2026

ÉTÉ EN MÉDITERRANÉE

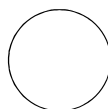
SEMAINE 2

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombres bio vinaigrette	Tomates,féta,basilic		Salade de riz	Pastèque
Colombo de poulet au lait de coco	 Pizza au fromage		 Sauté de bœuf	Poisson du marché
 Pates bio 	Salade verte		Poêlée de légumes	Mélange 5 céréales
Croute noire	bûche melange au herbes de Provence		Saint paulin	Mimolette
 Fromage Blanc bio 	Glace		 Fraises au sucre	Crème chocolat au lait bio

## LÉGENDE



Local



Agriculture Biologique Europe



Recette du chef



Plat végétarien







# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 3



29/06/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves cuites râpées vinaigrette	Melon charentais		Tomate mozzarella	Salade de boulgour
Steak haché	 Wraps de légumes		 Sauté de bœuf bio	Roti de porc
Frites	Salade verte		Blé pilaf	Courgettes bio
Emmental	Brie		Produit Laitier	Produit Laitier
Salade de fruits frais	Compote pomme pêche		 Fraises au sucre	 Fruit de saison

## LÉGENDE



Local



De saison



Agriculture Biologique Europe



Recette du chef



Plat végétarien