



Menu de la Semaine 23

Du 01/06/2026 au 07/06/2026

Le Chef vous propose

Lundi 01/06

Entree :

Coleslaw

(!) Allergenes : Oeufs

Plat :

Sauté de dinde au paprika

DUR

(!) Allergenes : Lait

Accompagnement :

Boulgour / Epinards

BIO

(!) Allergenes : Lait, Gluten

Laitage :

Mystère du prieuré / Fromage portion / Yaourt

(!) Allergenes : Lait

Dessert :

Fruit de saison

LOCAL DUR

Mardi 02/06

Entree :

Concombre vinaigrette et ciboulette

LOCAL DUR

Plat :

Boeuf bourguignon

BIO

(!) Allergenes : Sulfites

Accompagnement :

Coquillettes / Carottes sautées

LOCAL BIO DUR

(!) Allergenes : Gluten

Laitage :

Coulommiers / Fromage portion / Yaourt

(!) Allergenes : Lait

Dessert :

Flan caramel

BIO

(!) Allergenes : Lait, Oeufs, Gluten

Jeudi 04/06

Entree :

Betteraves vinaigrette

VEG

Plat :

Lasagnes aux légumes

VEG BIO

(!) Allergenes : Lait, Gluten

Laitage :

Bleu à la coupe / Fromage portion / Yaourt

VEG

(!) Allergenes : Lait

Dessert :

Fruit de saison

VEG LOCAL DUR

Vendredi 05/06

Entree :

Macédoine de légumes

BIO

(!) Allergenes : Oeufs

Plat :

Poisson du marché à la dieppoise

DUR

(!) Allergenes : Lait, Poisson, Mollusques

Accompagnement :

Riz thaï / Poêlée de légumes

BIO

Laitage :

Fromage à la coupe au choix / Yaourt / Fromage portion

(!) Allergenes : Lait

Dessert :

Mousse au chocolat

BIO

(!) Allergenes : Oeufs

Legende

VEG

Vegetarien

LOCAL

Produit local

BIO

Bio

DUR

Durable

(!) Allergenes

