



Menu de la Semaine 26

Du 22/06/2026 au 26/06/2026

Le Chef vous propose

Lundi 22/06

Entree :

Taboulé

(!) Allergenes : Moutarde, Sulfites

Plat :

Cordon bleu

BIO **DUR**

Accompagnement :

Pâtes / piperade

BIO **DUR**

(!) Allergenes : Gluten

Laitage :

Bleu à la coupe / Fromage portion / Yaourt

(!) Allergenes : Lait

Dessert :

Fruit de saison

LOCAL **DUR**

Mardi 23/06

Entree :

Quiche lorraine

BIO **DUR**

(!) Allergenes : Lait, Oeufs

Plat :

Brochette de porc à la provençale

Accompagnement :

Salade de pommes de terre / macédoine

LOCAL **BIO** **DUR**

(!) Allergenes : Oeufs, Moutarde, Sulfites

Laitage :

Mystère du prieuré / Fromage portion / Yaourt

(!) Allergenes : Lait

Dessert :

beignet framboise

(!) Allergenes : Gluten

Jeudi 25/06

Entree :

Courgette râpée au curry

LOCAL **DUR**

Plat :

Poisson du marché sauce citron

BIO **DUR**

(!) Allergenes : Lait, Poisson

Accompagnement :

Mousseline de carottes

BIO **DUR**

(!) Allergenes : Lait

Laitage :

Mimolette / Fromage portion / Yaourt

(!) Allergenes : Lait

Dessert :

Fruit de saison

LOCAL **DUR**

Vendredi 26/06

Entree :

Oeuf dur mayonnaise

VEG **LOCAL**

(!) Allergenes : Oeufs

Plat :

Risotto fromage champignons

VEG

(!) Allergenes : Lait

Laitage :

Mystère du prieuré / Fromage portion / Yaourt

VEG

(!) Allergenes : Lait

Dessert :

Glace

VEG

(!) Allergenes : Gluten

Legende

VEG

Vegetarien

LOCAL

Produit local

BIO

Bio

DUR

Durable

(!) Allergenes