



Menu de la Semaine 24

Du 08/06/2026 au 14/06/2026

Le Chef vous propose

Lundi 08/06

Entree :

Tomate vinaigrette

LOCAL

(!) Allergenes : Moutarde, Sulfites

Plat :

Cordon bleu

(!) Allergenes : Lait, Gluten

Accompagnement :

Frites

BIO

Laitage :

Comté à la coupe / Fromage portion / Yaourt

(!) Allergenes : Lait

Dessert :

Fruit de saison

LOCAL **DUR**

Mardi 09/06

Entree :

Fonds d'artichauts vinaigrette

(!) Allergenes : Moutarde, Sulfites

Plat :

Sauté de porc Charcutière

DUR

(!) Allergenes : Lait, Moutarde

Accompagnement :

Spaghetti / Brocolis

BIO

(!) Allergenes : Gluten

Laitage :

Maroilles à la coupe / Fromage portion / Yaourt

(!) Allergenes : Lait

Dessert :

Tarte aux fraises

LOCAL **DUR**

(!) Allergenes : Lait, Oeufs, Gluten

Jeudi 11/06

Entree :

Salade verte emmental

VEG **BIO**

(!) Allergenes : Lait

Plat :

Tomate farcie

VEG **LOCAL**

Accompagnement :

Riz

VEG **BIO**

Laitage :

Chèvre à la coupe / Fromage portion / Yaourt

VEG

(!) Allergenes : Lait

Dessert :

Fruit de saison

VEG **LOCAL**

Vendredi 12/06

Entree :

Salade de pâtes à la feta

(!) Allergenes : Lait, Gluten

Plat :

Cabillaud sauce chorizo

DUR

(!) Allergenes : Lait, Poisson

Accompagnement :

Gratin de choux fleur pommes de terre

BIO

(!) Allergenes : Lait, Gluten

Laitage :

Fromage à la coupe au choix / Yaourt / Fromage portion

(!) Allergenes : Lait

Dessert :

Semoule au lait

BIO

(!) Allergenes : Lait, Gluten

Legende

VEG Vegetarien **LOCAL** Produit local **BIO** Bio **DUR** Durable (!) Allergenes

