



Volaille française



Local

Menus du 1^{er} juin au 03 juillet 2026

MENU PLAISIR



BIO



Fait maison

	1 au 05 juin	08 au 12 juin	15 au 19 juin	22 au 26 juin	29 au 03 juin
	23	24	25	26	27
Lundi	 Salade de riz estivale Pizza au fromage courgettes fraîches sautées Laitage Compote	 Sauté de volaille aux herbes fraîches Semoule Haricots beurre Laitage fruit	 Quenelles sauce nantua Riz Carottes persillées Glace Fruit	 Salade de tomate Steak haché de veau au jus de thym Purée de pommes de terre Laitage Donuts	 Salade verte Paella **** Laitage Fruit
Mardi	Pique Nique	 Carottes rapées Colombo de porc Pommes de terre rôties Glace Gateau emballé	 Salade de concombre Tomates farcies Blé Laitage Salade de fruits	Feuilleté aux Légumes Polenta **** Laitage Fruit	Salade de crudités Nem Cœur de blé **** Glace
Jeudi	Cheese burger frites Tomates provençales Ile flottante Fruit	 Omelette au fromage Cœur de blé Petits légumes a la niçoise Laitage fruit	 Salade de betterave rouge Boulette d'agneau au romarin Haricots cocos a la tomate **** Flan aux œufs	Melon Spaghettis Bolognaise Glace Compote	Cordon bleu de dinde Pommes de terre sautées Haricots verts persillées Laitage Fruit
Vendredi	Salade verte Raviolis gratinés **** Glace Fruit	Pastèque Nuggets de poisson Petits pois carottes Laitage Gaufre	Pique Nique	 Filet de colin sauce citron Semoule Ratatouille Laitage Eclair au chocolat	Pique Nique