

Menus du lundi 1er juin au Mardi 30 juin 2026

	du 1er juin au 5 juin 2026	du 8 juin au 12 juin 2026	Du 15 au 19 juin 2026	du 22 au 26 juin 2026	Lundi 29 au 30 juin 2026
lundi	Tomates - Concombres Escalope de dinde Petits pois Glace Fruits	Melon - Carottes râpées Steak frais Frites Yaourt Fruits	Melon - Tomates Filet de dinde Purée maison Glace Fruits	Melon - Macédoine Lasagnes Salade Yaourt Fruits	Concombres - Tomates Steak haché Haricots verts Yaourt Fruits
mardi	Melon - Salade composée Cuisse de poulet Poêlée de légumes Yaourt Fruits	Quiche maison Filet de poisson Riz pilaf Glace Fruits	Concombre - Carottes râpées Faux-filet grillé Brocolis Yaourt aux fruits Fruits	Taboulé - Tomates Filet de saumon Printanière de légumes Pâtisserie Fruits	Carottes râpées - Melon Escalope de volaille Epinards à la crème Glace Fruits
mercredi	Entrée chaude Rôti de bœuf Pommes noisettes Crème dessert Fruits	Tomates - Concombres Rôti de porc à la moutarde Printanière de légumes Pâtisserie Fruits	Pizza Maison Poisson frit Yaourt Fruits	Œuf mayonnaise - Céleri rémoulade Merguez sauce grill Pommes noisettes Glace Fruits	
jeudi	Charcuterie Filet de poisson Perle de blé Yaourt aux fruits Fruits	Concombre - Melon Escalope de veau à la crème Gnocchis à la romaine Laitage Fruits	Charcuterie Poulet Haricots verts Riz au lait Fruits	Salade de pâtes Rôti de porc Lentilles Crème dessert Fruits	
vendredi	Crudités Saucisse - Merguez Chou-fleur Béchamel Laitage Fruits	Salade composée Tournedos de dinde sauce poivre Poêlée de légumes Dessert au choix Fruits	Salade composée Pâtes Carbonara Crème dessert Fruits	Hors d'œuvre variés Cordon bleu Courgettes Laitage Fruits	

repas Viande : 17
repas Poisson : 4
repas sans viande ni poisson : 1

Les légumes et Les légumes et fruits frais sont de Les légumes et fruits frais sont de s Les légumes et fruits frais sont de saison. L'origine régionale est privilégiée.

Les fromages à la coupe sont des produits français AOC.

Toutes les viandes sont achetées fraîches et ont fait l'objet de tests de qualité préalablement au choix des fournisseurs.

Les poissons sont de saison, pélagiques, pêchés uniquement en Atlantique Nord-est. L'établissement n'achète pas de poisson d'élevage ni ceux dont l'espèce est en danger. Il est servi exceptionnellement du poisson le lundi, seul jour de la semaine au cours duquel il n'y a pas de livraison. Dans ce cas le produit est surgelé et de haut de gamme.

Les crudités et les plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Il peut être utilisé des produits surgelés de qualité signalés par le symbole



Gwendal Thibault

Agent-Comptable

Cécile Cabiran

Infirmière