




SEMAINE DU 15 au 19 juin 2026

<p>LUNDI 15</p>		<p><i>Salade betterave maïs</i> <i>Salade coleslaw</i></p> <p><i>Poisson meunière</i> <i>Riz pilaf</i></p> <p><i>Laitage au choix</i></p> <p><i>Beignet aux pommes</i></p>
<p>MARDI 16</p>		<p><i>Salade verte composée</i> <i>Radis</i></p> <p><i>Steak haché sauce au bleu</i> <i>Duo de carottes</i></p> <p><i>Laitage aux choix</i></p> <p><i>Fruit</i></p>
<p>MERCREDI 17 Menu végétarien</p>		<p><i>Taboulé maison</i></p> <p><i>Croustillants au cheddar</i> <i>Ratatouille</i></p> <p><i>Laitage au choix</i></p> <p><i>Fruit</i></p>
<p>JEUDI 18</p>		<p><i>Salade verte</i> <i>Saucisson</i></p> <p><i>Emincé de volaille</i> <i>Pâtes</i></p> <p><i>Laitage aux choix</i></p> <p><i>Fruit</i></p>
<p>VENDREDI 19</p>		<p><i>Tomates en salade</i> <i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Saucisse de Toulouse</i> <i>Choux fleurs</i></p> <p><i>Laitage au choix</i></p> <p><i>Fruit</i></p>

Le chef cuisinier et son équipe

Christophe BARD

La Gestionnaire

Catherine DIF

Le Principal

Romain BAUDOT