



MENU DU 08 JUIN AU 12 JUIN 2026

Déjeuner

Dîner

LUNDI	Melon/ Pastèque Escalope Pâtes (lait)/ poêlée de légumes (lait) Chou garni (lait,gluten,œufs)	Jambon de pays Steak haché Gratin de courgettes (lait,œufs) Gâteau basque (lait,œufs)
MARDI	Betterave(sulfites)/Macédoine (œufs,moutarde) Merguez /Chippo Purée (lait) Compote	Rosette Cordon bleu (lait) Haricots verts (lait) Tarte maison (lait)
MERCREDI	MENU VEGETARIEN Tomate mozza (lait,sulfites) Steak fromager (lait)/Riz à la tomate (lait) Flan maison (lait,œufs)	Salade au thon (poisson,sulfites) Croque monsieur (lait) Tomate provençale Fromage blanc aux fruits (lait,œufs)
JEUDI	Quiche (lait,œufs)Salade verte Poulet Petit pois/ Carottes (lait) Yaourts bio/local St -Médard (lait)	Concombre à la crème (lait) Fish and chips (poisson) Brocolis (lait) Fruits aux sirop
 VENDREDI	Salade composée (sulfites) Moules (crustacés,sulfites,lait) Frite Glace (graines,lait)	

Le Chef Cuisinier
Marc DANGLA

La directrice adjointe
Cathy Garcia