

Menus du 15 juin au 19 juin 2026

Notre chef et son équipe vous proposent ...

Salade verte et fruits sont suggérés à tous les repas

Légende :



Local



Végétarien



Bio



Fromage à la coupe

Lundi 15 juin	Feuilleté fromage ou salade de blé Sauté de dinde curry/coco Ratatouille / Penne rigate Yaourt Fruits de saison	
Mardi 16 juin		Tomate fêta ou tomate vinaigrette Colin à la Normande Carottes au cumin et semoule  Cantal ou St Paulin Crème dessert et Fruits de saison
Mercredi 17 juin	Melon Bœuf bourguignon Pomme de terre vapeur et haricots vert Smoothie banane Fruits de saison	
Jeudi 18 juin		Concombre à la crème ou vinaigrette Chili con carne Riz Cookies Yaourt et Fruits de saison
Vendredi 19 juin	Salade verte Spaghetti Sauce champignons ou sauce tomate Yaourt Fruits de saisons 	

Donovan LE BECHEC

Sabine BRU

Éric TINTILLIER

Chef de cuisine

Le Gestionnaire

Principal



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'union européenne à destination des écoles.