






MENUS DU 8 AU 12 JUIN 2026







LUNDI

-  local Concombres vinaigrette
-  local Saucisses de porc
-  Lentilles
-   Yaourt sucré








MARDI

-    Salade verte
-   Cheese burger
-  Frites
-  Yaourt à boire




MERCREDI

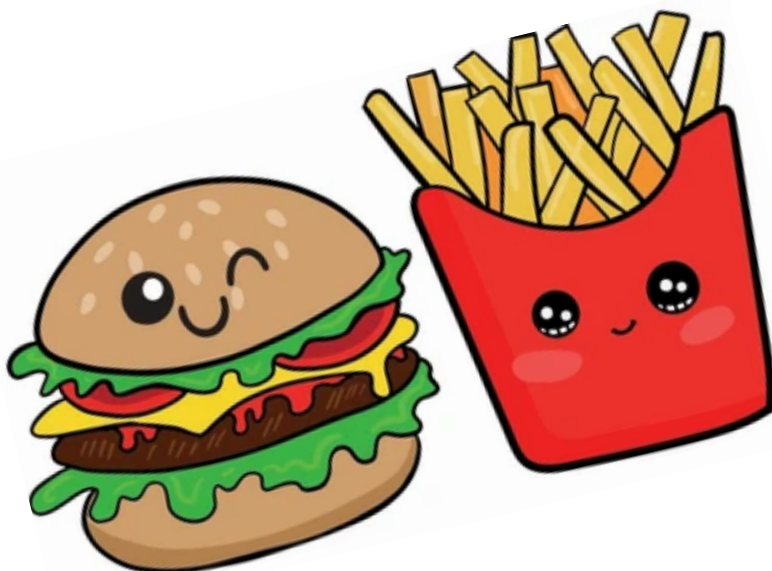
-  Crêpe emmental
-   Oeufs brouillés
-  Haricots verts
-  Fromage
-  Fruit de saison

JEUDI

-  Mousse de canard
-  local Poisson frais
-   Carottes à la crème
-   Cantal
-  Fruit de saison

VENDREDI

- Melon
-   Poulet basquaise
- Riz thaï
-  Glace



Liste des aliments qui peuvent contenir des allergènes ou des traces



Agriculture Biologique
Menu Végétarien
Fait maison
Producteur local
Origine France
Produit LABELLISÉ
(AOP, Label rouge, HVE...)



En cas d'imprévu, les menus peuvent être amenés à changer.