

MENUS DU 01/06/2026 AU 05/06/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 01/06/2026	Mardi 02/06/2026	Mercredi 03/06/2026	Jeudi 04/06/2026	Vendredi 05/06/2026
Entrée					
Plat	Roulé au fromage Quiche lorraine*	Steak haché sauce barbecue		Sauté de volaille sce estragon	Rosbeef au jus
Accompagnement	Jeunes carottes Lentilles BIO LOCAL	Pommes noisettes Poêlée mexicaine (h.rouge/ poivron/tomate/maïs)		Blé au beurre Haricots verts en persillade	Flan de brocolis Semoule
Laitage	Rond de Burdignes à la coupe	Petit nova BIO aromatisé		Saint-môret	Yaourt BIO au sucre de canne
Dessert	Melon	Abricots cuits à la gelée de groseille		Nectarine	Beignet au chocolat

* = Plat avec du porc