

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.
 La viande de la boucherie locale *est cuite sur place
 Pain issu de la boulangerie locale
 Les producteurs locaux sont privilégiés.
 Pour les élèves qui ne mangent pas de viande et de Porc des Sardines leurs seront proposées.



Semaines du
01 au 12 juin 2026

Lundi 01 juin
(Végétarien)

Salade de Pois Chiche/Œuf Dur
Gnocchis à Poêler
Glace

Mardi 02 juin

Pizza
Escalope de Dinde
Epinards à la Crème
Compote



Lundi 08 juin

(Végétarien)
Quiche
Riz/Courgettes
Gaufre

Mardi 09 juin

Concombres
Tagliatelle à la Carbonara
Chocolat Liégeois

Jeudi 04 juin

Carottes Râpées
Raviolis Gratinés
Fromage

Jeudi 11 juin

Salade Coleslaw
Saucisse
Haricots Blancs
Yaourt (Ferme du Tilleul)

Vendredi 05 juin

Tomates Vinaigrette
Parmentier de Poisson
Crème Dessert Vanille

Vendredi 12 juin

Mousseron de Canard
Brochette de Poisson sauce Citron
Poêlée de Légumes
Fromage Blanc/Cornflakes

