

Menus du 29 Juin au 3 Juillet 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



| | LUNDI 29/06 | MARDI 30/06 | MERCREDI 01/07 | JEUDI 02/07 | VENDREDI 03/07 |
|----------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| Entrées au choix | Tomate Fourme d'Ambert | Carotte râpée | Macédoine mayonnaise | Melon/Pastèque | Salade de brocolis |
| Plat principal | Filet de lieu Ratatouille | Steack haché Pomme sautée | Blanquette de poisson Riz | Panini Poêlée de légumes | Poisson pané Poêlée de légumes |
| Produits laitiers | Mini cabrette | Camembert | Crème chocolat | Petit suisse | Mini cabrette |
| Desserts au choix | Glace | Crème vanille/chocolat | Compote | Poire au chocolat | Glace |



: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux : Label rouge : Appellation d'origine contrôlée : Appellation d'origine protégée : Pêche durable



: Indication géographique protégée : Spécialité traditionnelle garantie : Haute valeur environnementale : Région ultrapériphérique : Commerce équitable

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

La Principale,

Le Secrétaire Général,

Madame Muriel WARCKOL

Monsieur Philippe CARROUCHE