



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

01/06/2026



MARDI

02/06/2026

JEUDI

04/06/2026

VENDREDI

05/06/2026

<p>Carottes bio râpées vinaigrette citron</p> <p>Céleris bio rémoulade</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Pizza margherita</p> <p>Saucisson rosette (label rouge) cornichon</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Tomate bio vinaigrette</p> <p>Concombre bio menthe vinaigrette</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Salade de riz bio</p> <p>Salade de haricots blancs bio au cumin</p> <p>Salade verte bio</p>
<p>Bio quenelles natures sauce tomate</p> <p>Chili sin carne printanier</p>	<p>Bio palets de seitan aux petits légumes</p> <p>Poisson frais sauce crustacés</p>	<p>Mélange bio poivronade maïs à la tomate</p> <p>Bio poulet rôti aux herbes</p>	<p>Curry de légumes de printemps</p> <p>Bio rôti de bœuf au jus</p>
<p>Blé bio créole</p> <p>Haricots verts bio persillés</p>	<p>Bio pommes de terre et patates douces rôties aux herbes</p> <p>Brocolis bio sautés</p>	<p>Pâtes fusilli + râpé</p> <p>Carottes bio persillées</p>	<p>Semoule bio aux épices</p> <p>Courgettes bio à la tomate</p>
<p>Yaourt bio aromatisé</p> <p>Fourme d'Ambert</p>	<p>Fromage blanc nature bio + sucre</p> <p>Camembert bio</p>	<p>Yaourt nature bio + sucre + sucre</p> <p>Saint Nectaire</p>	<p>Yaourt bio aromatisé</p> <p>Gouda bio</p>
<p>Bio crème dessert chocolat</p> <p>Bio semoule au lait</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Fraises</p> <p>Salade de fruits frais bio</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Gâteau brownie</p> <p>Flan pâtissier</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Pomme bio</p> <p>Melon bio</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>

LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Filière Marine Engagée



Plat Végétarien



Viande Française



Fabriqué à la cuisine centrale