



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

08/06/2026

MARDI

09/06/2026



JEUDI

11/06/2026

VENDREDI

12/06/2026

<p>Pamplemousse bio & sucre</p> <p>Salade de crudités (céleri, pomme, raisin, curry)</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Salade de pommes de terre bio provençale</p> <p>Salade mexicaine bio</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Soupe gaspacho</p> <p>Betteraves & pomme bio vinaigrette</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Tomate bio mozzarella</p> <p>Concombre bulgare bio</p> <p>Salade verte bio</p>
<p>Bio pâtes Tortelloni farcie provençale (plat unique)</p> <p>Bio rôti de porc jus au romarin</p>	<p>Omelette bio</p> <p>Dhal d'aubergines et lentilles corail</p>	<p>Haricots blancs façon loubia</p> <p>Pavé de poisson bordelaise</p>	<p>Boulettes de soja sauce barbecue</p> <p>Bio sauté de veau marengo</p>
<p>Bio pâtes penne</p> <p>Ratatouille printanière</p>	<p>Boullgour bio parfumé</p> <p>Poêlée de légumes bio</p>	<p>Pommes de terre bio persillées</p> <p>Epinards bio à la crème</p>	<p>Mélange céréales bio</p> <p>Duo de haricots persillés</p>
<p>Fromage blanc faisselle bio + sucre</p> <p>Brie bio</p>	<p>Yaourt aromatisé bio</p> <p>Cantal</p>	<p>Yaourt nature bio + sucre</p> <p>Pont l'évêque</p>	<p>Yaourt aromatisé bio</p> <p>Fromage Le Roussot</p>
<p>Cookies</p> <p>Gâteau moelleux chocolat</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Pastèque bio</p> <p>Fraises</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Melon bio</p> <p>Salade de fruits frais bio</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Bio crème dessert vanille</p> <p>Bio mousse au chocolat</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