






















Semaine du 1er au 5 juin 2026



	Lundi 1er	VEGETARIEN	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Entrée	Carottes râpées Vinaigrette agrumes 	Tomates mozzarella basilic 	Taboulé libanais 	Duo fraîcheur (melon, pastèque) 	Salade Mamma Mia (emmental et dinde) 
Plat	Emincé de bœuf A la provençale Riz  	Parmentier de lentilles champignons Salade verte 	Tajine Kefta Aux oeufs 	Poisson frais Selon marché Gratin courgettes   	Lasagne bolognaise Salade verte  
Fromage					
Dessert	Pastèque 	Yaourt mixé aux fruits 	Baklava et thé à la menthe 	Banana split 	Mousse au chocolat 



Fait maison

les menus sont susceptibles d'être modifiés selon arrivage



Issu de l'agriculture biologique

le pain est bio, au levain et au blé produit en circuit court

