




















## Semaine du 15 au 19 juin 2026



	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	VEGETARIEN	Vendredi 19
Entrée	<b>Club Végétarien</b> 	<b>Concombres A la crème</b> 	<b>Houmous</b> 	<b>Melon glacé aux fruits rouges</b> 	
Plat	<b>Sot l'y laisse de dinde milanaise Brocolis</b>  	<b>Poisson frais Selon marché Duo de purées</b>   	<b>Travers de porc barbecue Tian de légumes</b> 	<b>Dahl de lentilles corail et riz</b> 	<b>Poulet et légumes tandoori</b> 
Fromage					<b>Fromage</b> 
Dessert	<b>Yaourt</b> 	<b>Fraises melba</b> 	<b>Sablé breton melon pastèque et chantilly au basilic</b> 	<b>Gaufre au sucre</b>	<b>Riz au lait</b> 



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

