

MENUS DU 15 JUIN AU 03 JUILLET 2026

LUNDI 15	LUNDI 22	LUNDI 29
Macédoine de légumes Macaroni au saumon, crème ciboulette Liégeois chocolat	Brocolis vinaigrette Gnocchi à la tomate, pesto et mozza Yaourt aux fruits	Quiche au fromage Poisson pané Légumes en persillade Gaufre chantilly chocolat
MARDI 16	MARDI 23	MARDI 30
Salade de riz Poulet grillé Courgettes à la provençale Fromage Compote de pomme	<u>Pique-nique</u> Tomate croque au sel Hot dog Chips Tarte feuilleté aux abricots	<u>Pique-nique</u> Melon Sandwich merguez-frite Roses des sables
JEUDI 18	JEUDI 25	JEUDI 02
<u>Pique-nique</u> Melon Sandwich jambon beurre Chips Glace	Salade de pois chiche Dos de colin façon basquaise Haricots verts Fromage Banane	Salade verte Poulet aux olives Coquillettes Pastèque
VENDREDI 19	VENDREDI 26	VENDREDI 03
Feuilleté fromage Ratatouille Semoule Fruits de saison	<u>Pique-nique</u> Salade de pâtes Poulet croustillant Tartine de fromage Gâteau au yaourt	<u>Pique-nique</u> Taboulé Pizza Glace

Les plats proposés à nos consommateurs sont cuisinés à partir de viande Française
 Les menus sont susceptibles de changement en fonction des livraisons et des effectifs.
 Les menus en **jaune** sont les menus végétariens



Les plats en **vert** sont issus de l'agriculture biologique



les plats en **bleu** ont l'éco label MSC



, aoc igr



ou label rouge

Vu, le 05 juin 2026 – LE MAIRE, Laurent ROBERT

