



## Du lundi 15 au vendredi 19 juin 2026

	Déjeuner	Goûter	Dîner
<b>LUNDI</b>	 Rosette  <u>Pâtes à la carbonara</u>  Fruits		 <u>Salade de riz au thon</u> <u>Pilon de poulet aux épices</u> <u>Printanière de légumes</u> Fromage Yaourt aromatisé
<b>MARDI</b>	Melon Saucisse fumée <u>Gratin dauphinois</u>  Glace		Terrine de campagne Quenelles Petits pois / <u>carottes</u> Fromage <u>Flan pâtissier</u>
<b>MERCREDI</b>	<u>Taboulé</u> <u>Rôti de porc aux herbes</u> <u>Carottes rôties</u> <u>Cantal</u> Fromage blanc		Œuf mayonnaise <u>Hâchis parmentier</u> Salade Fromage Crème dessert
<b>JEUDI</b>	<u>Bouchée à la reine</u> <u>Poulet à la provençale</u>  <u>Riz pilaf</u>  <u>Brownies</u>		Saucisson à l'ail Cordon bleu <u>Gratin de légumes</u> Fromage Beignet au chocolat
<b> VENDREDI</b>	Crudités Steak hâché Haricots verts Fromage Fruits		

Produits fabriqués maison à partir de produits bruts

Produits frais de saison

Production locale



Label Bio

La Gestionnaire

Le Cuisinier

La principale adjointe

Véronique GRANIER

Jean-Christophe GIMMIG

Emilie MOTTET

Sous réserve de modifications liées aux contraintes de service et d'approvisionnement.