

Menu du 08 au 12 juin 2026

Lundi 08 juin

Melon  avec jambon cru et fêta  « Fait Maison » ou tomates aux fines herbes et olives  « Fait Maison »

Poulet  basquaise  « Fait Maison »

Petits pois et carottes  « Fait Maison »

Fromage

Salade de fruit  « Fait Maison » 

Mardi 09 juin

Pomelos en salade  « Fait Maison » ou salade de cervelas  « Fait Maison »

Andouillette en sauce ou calamar à la romaine  « Fait Maison »

Pommes de terre au four  « Fait Maison », carottes sautées  « Fait Maison »

Fromage

Corbeille de fruits 

Jeudi 11 juin

Cake estival  « Fait Maison » ou salade verte  

Haché de porc  « Fait Maison »

Riz, tomates provençales  « Fait Maison »

Fromage

Glace

Vendredi 12 juin

Avocat aux crevettes  « Fait Maison » ou chou-fleur  en vinaigrette  « Fait Maison »

Brandade de poisson  « Fait Maison »

Fromage

Corbeille de fruits 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés, notamment en fonction des livraisons



Le gestionnaire,

Benoit BOURCIQUOT

Fait maison

« Fait Maison »

L'infirmière

Aurore COCHAIN

Agriculture biologique



Le cuisinier,

Mathieu NEUHAUSER

De saison

