

# Menu du 15 au 19 juin 2026

## Lundi 15 juin

Salade de pommes de terre au hareng fumé  « Fait Maison » ou perles au surimi  « Fait Maison »

Gratin de pâtes  « Fait Maison »

Laitage

Corbeille de fruits 

## Mardi 16 juin

Pastèque  ou cabillaud poché mayonnaise au citron  « Fait Maison »

Jambon chaud sauce béarnaise  « Fait Maison »

Lentilles au chorizo  « Fait Maison », carottes au fenouil  « Fait Maison »

Fromage

Liégeois chocolat ou corbeille de fruits 

## Jeudi 18 juin

Accras de morue ou gaspacho à la menthe bio  « Fait Maison » 

Poisson frais  « Fait Maison »

Riz, poêlée de poivrons  « Fait Maison »

Tartelette au chocolat ou à l'abricot au romarin  « Fait Maison »

## Vendredi 19 juin

Salade verte   et toast de chèvre  « Fait Maison » ou carottes   râpées  « Fait Maison »

Chipolatas 

Pommes de terre au four  « Fait Maison », aubergine grillée  « Fait Maison »

Fromage

Corbeille de fruits 

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

Le principal,  
René-Pierre GRONDIN

Le gestionnaire,  
Benoit BOURCIQUOT

L'infirmière  
Aurore COCHAIN

Le cuisinier,  
Mathieu NEUHAUSER

Circuit court



Fait maison



Agriculture biologique



De saison

