


























Menu du 8 juin au 12 juin 2026



Lundi 08/05	Mardi 09/05	Mercredi 10/05 	Jeudi 11/05	Vendredi 12/05
Duo de choux/jambon/comté  	Melon  	Carotte rapée  	Dalh de lentille  	Salade/mortadelle  
Émincé de porc Haricot vert  	Filet de colin au cheddar Ratatouille  	Lasagne aux légumes de saison  	Filet de poulet coco/curry Penné  	Hamburger  
Madeleine au chocolat	Tome de fénugrec Fruits de saison	Yaourt sucré	Fromage blanc	Glace  

- Les menus peuvent changer selon l'arrivage et les stocks des denrées

- bio (tous les légumes et les laitages bio sont d'origines locale)

  fait maison

- Autres logo EGALIM