





Menu du 1^{er} au 12 Juin 2026

<p>Lundi 1^{er} </p> <p><u>Duo de carottes</u> et <u>fenouil</u> à la vinaigrette</p> <p>Filet de poisson</p> <p><u>Riz</u></p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>MARDI 2 </p> <p>Salade de <u>pâtes</u> / maïs/ olives</p> <p>Frittata aux légumes</p> <p><u>Salade verte</u> </p> <p><u>Fromage blanc</u> et <u>son coulis de fraises</u></p>	<p>Jeudi 4</p> <p><u>Concombre</u> à la vinaigrette</p> <p><u>Poulet rôti</u></p> <p>Poêlée de courgettes</p> <p><u>Crème</u> dessert au chocolat</p>	<p>Vendredi 5</p> <p><u>Toast aux rillettes de thon</u></p> <p><u>Jambon braisé</u></p> <p>Haricots verts persillés</p> <p><u>Yaourt nature</u></p> <p>Fruit</p>
<p>Lundi 8 </p> <p><u>Salade de choux</u></p> <p><u>Sauté de dinde</u></p> <p><u>Céréales gourmandes</u></p> <p><u>Fromage</u></p> <p>Fruit</p>	<p>MARDI 9 </p> <p><u>Lentilles en salade</u></p> <p><u>Falafel</u> </p> <p>Epinards à la Béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Jeudi 11</p> <p><u>Salade verte</u> / Emmental</p> <p>Filet de poisson</p> <p><u>Haricots blancs</u></p> <p><u>Pâtisserie</u></p>	<p>Vendredi 12</p> <p>Coeur de blé en salade</p> <p>Goulash</p> <p><u>Carottes à la vapeur</u></p> <p><u>Fromage</u></p> <p>Fruit</p>

Les plats sont réalisés en collaboration avec une diététicienne nutritionniste diplômée de produits de saison, Locaux et Bio en respectant l'équilibre alimentaire de l'enfant.

UN REPAS VÉGÉTARIEN est servi une fois par semaine (Loi EGALIM du 1^{er} Novembre 2019).

 Du pain Bio (cuit au feu de bois, farine Locale et Bio) sera servi le lundi et le mardi.

Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de l'approvisionnement.

