

MENUS DE LA SEMAINE

DU 1ER AU 5 JUIN 2026

	MIDI	SOIR
LUNDI 1 REPAS VEGETARIEN	SALADE VERTE PIZZA AUX FROMAGES PALERON FILET DE POISSON PATES BIO CAROTTES PERSILLEES FROMAGE BIO GLACE OU FRUIT*	SALADE VERTE CONCOMBRES* AU YAOURT CROUSTI FROMAGE EMMENTAL CARRE DE SEITAN POMMES DE TERRE BIO CŒUR DE BLE BIO TRIO DE LEGUMES YAOURT PECHES AU SIROP OU FRUIT*
MARDI 2	SALADE VERTE SALADE COLESLAW RADIS BEURRE DIOTS SAUCISSES DE STRASBOURG OMELETTE AU FROMAGE CROZETS AU BEAUFORT TOMATES* PERSILLEES* FROMAGE BLANC BIO FRUIT*	SALADE VERTE PASTEQUE PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS* ROSTI DE POMMES DE TERRE FROMAGE LIEGEOIS OU FRUIT*
MERCREDI 3 REPAS VEGETARIEN	SALADE VERTE* MELON* ESCALOPE PANEE VEGETALE CORDON VEGETAL RIZ BIO GRATIN DE COURGETTES YAOURT PATISSERIE OU FRUIT*	SALADE VERTE SALADE COMPOSEE HACHIS PARMENTIER BROCOLIS BIO FROMAGE ILE FLOTTANTE OU FRUIT*
JEUDI 4	SALADE VERTE* PATE EN CROUTE HARICOTS VERTS BOULETTES DE BOEUF AU CURRY FILET DE POISSON SAUCE CRUSTACEES FRITES RATATOUILLE YAOURT A LA VANILLE BIO COMPOTE POMMES BIO OU FRUIT*	SALADE VERTE SURIMI MAYONNAISE CUISSES DE POULET AUX HERBES COQUILLETES BIO POELLEE ASIATIQUE YAOURT AROMATISE TARTE CITRON OU FRUIT*
VENDREDI 5	SALADE VERTE* CRUDITES* FILET DE POISSON BLANC PANE CITRON EBLY BIO AUX POIVRONS EPINARDS BIO YAOURT MIXES AUX FRUITS FRUIT	* FRUITS ET LEGUMES FRAIS ** FAIT MAISON LES SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT (viandes et poissons) SONT FAITES MAISON

