






















SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN 2026

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement des produits par les fournisseurs

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 PETIT DEJEUNER		Pain - Beurre - Confiture - Lait Menu Végétarien 			
DEJEUNER 	Tomates au basilic  Poulet à la provençale  Haricots verts / pommes de terre  Petit suisse nature Compote	Salade composée  Clafoutis aux légumes Riz Fourme d'Ambert AOP Fraises au sucre 	Rillettes de sardines à laneth  Paupiette de veau Petits pois Fromage blanc Abricots 		Melon  Effiloché de porc  Duo de choux fleurs/brocolis  Emmental Tarte poires amandine 
DINER 	Salade verte  Burger  Rösti Yaourt Pomme	Pizza reine  Gratin de moules  Courgettes Petit suisse Orange			



Produit de saison



Produits locaux



Produits de l'Agriculture Biologique

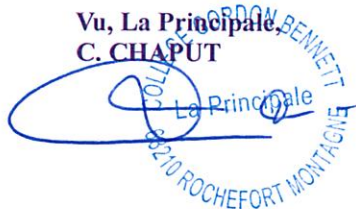


Plat végétarien



Fait maison

Vu, La Principale,
C. CHAPUT



La Cheffe de cuisine,
M. DOMINIKOWSKI

Le Secrétaire Général,
F. COURTY

