

Les menus, conçus pour favoriser le plaisir alimentaire, sont examinés par notre diététicienne, qui veille à assurer une harmonie nutritionnelle. Ils peuvent être adaptés en fonction des disponibilités en approvisionnement.



MENUS du 26/05 au 20/06

Composante	lundi 23/06/2025	mardi 24/06/2025	mercredi 25/06/2025	jeudi 26/06/2025	vendredi 27/06/2025	
Semaine 26	Entrée	Salade de perle		Cervelle de canut		Salade de tomates
	Plat	Boule de bœuf	Diots	Paleron de bœuf	Bolognaise de lentilles	Nuggets de poisson
	Garniture	Poêlée de légumes	Purée	Polenta	Pâtes	Riz
	Produit laitier	Yaourt bio nature	Fromage blanc		Camembert	
	Dessert		Fruits	Crème dessert	Fruits	Flan BIO
	Goûter					

	30/06/2025	01/07/2025	02/07/2025	03/07/2025	04/07/2025	
Semaine 27	Entrée	Taboulé	Salade verte	Tomates		Melon et jambon cru
	Plat	Poisson meunière	HACHIS PARMENTIER VEGE	KEBAB	Poulet crème	Saucisse
	Garniture	Jardinière de légumes		Potatoes	PDT grenaille	Pâtes au gruyère
	Produit laitier		Yaourt nature		Cantal	
	Dessert	Compote	Fruits	Tiramisu	Liegeois	Mousse au chocolat
	Goûter					