


## MENU DU 8 AU 12 JUIN 2026

	COLLATION 8H15	REPAS DE 11H30 à 13h30
LUNDI 8	PAIN CHOCOLAT	SALADE COMPOSÉE / CONCOMBRE À LA CRÈME COLIN MEUNIÈRE / STEAK DE THON AU BEURRE BLANC RIZ BIO PILAF FROMAGE BLANC BIO
MARDI 9	PAIN PÂTE DE FRUITS	ROSETTE BEURRE / RILLETES DU MANS CORNICHON RAVIOLI GRUYÈRE RAPÉ FRUIT DE SAISON
MERCREDI 10	PAIN CHOCOLAT	TOMATE MAÏS SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLES BIO RONDELÉ BIO BEIGNET CHOCOLAT
JEUDI 11 	PAIN PÂTE DE FRUITS	SALADE MARAÎCHÈRE / CAROTTES RAPÉES CACAHUÈTES FONDU CREUSOIS FRITES FRAICHES GLACE
VENDREDI 12	PAIN CHOCOLAT	MELON / PASTÈQUE CORDON BLEU JARDINIÈRE DE LÉGUMES MILLEFEUILLE / CROUSTILLANT CHOCOLAT

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE ET TOUS NOS ŒUFS SONT BIO ET LOCAUX  
TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON SAUF CEUX AVEC \*



Viande française



Producteur local



Production Maison



Végétarien

La Gestionnaire,  
  
**F. MOUTY**

Le Principal,



Le Chef Cuisinier,

**JM. BARRET**  
