

MENUS

Semaine du 02 au 06 juin 2025

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Salade de pommes de terre au
cervelas 

Pêche au thon 

Salade coquillettes jambon 

Saumon rôti au miel

Gratin de courgettes 

Emmental

Bananes

Mardi

Melon

Tomates garnies 

Pomelos / Radis

Cordon bleu

Haricots verts

Glace

Mercredi

Salade d'Erwan

Lasagnes de légumes 

Camembert

Compote

Jeudi

Animation Smoothies



Concombre 

Salade tomates et œufs 

Salade maïs betteraves 

Pâtes à la bolognaise 

Morbier

Vendredi

Wrap's au thon 

Melon

Mousse forestière

Blanquette de veau 

Poêlée de légumes 

Crème dessert

Légende des couleurs

Produits laitiers

Produits locaux et/ou Bio

Plats protidiques

Féculents

Légumes ou fruits crus

Légumes ou fruits cuits

L'équipe de cuisine,

Le Gestionnaire,

M. L. TAMAILLON



Un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires