





MENU

DU 15 juin au 19 juin 2026



Lundi 15 juin

Rillette de maquereaux
Sauté de veau- Haricots beurre* 
Fromage blanc*



Mardi 16 juin

Radis* 
 Saucisses*- Purée 
Pêche melba*

Mercredi 17 juin

Salade de boulgour 
Bruschetta- Salade verte* 
Mirabelles au sirop*

Jeudi 18 juin

Concombre* vinaigrette
Colin*- Macaronis* 
 Tome de pays croulée*
Cocktail de fruits*

Vendredi 19 juin

Jambon blanc* 
Steak haché*- Poêlée campagnarde*
 Brie*
Pain perdu

**Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème de livraison ou de disponibilité des produits.
Tous nos plats sont faits maison hormis ceux signalés par une**

Le Principal,


François GICQUEL-
ZHANG

La Gestionnaire,


Séverine FERNANDEZ

La Cheffe de cuisine,


Céline TROPINAT