




# AU MENU

Du

lundi 1 juin 2026 au vendredi 5 juin 2026

## LUNDI

Salade verte BIO et maïs 

Salade de pomme de terre BIO et harengs 

Salade de Quinoa Printanier BIO 

Sauté de veau Local sauce aux olives vertes 

Tarte à la tomate


Brocolis au Beurre

Lentilles BIO au Caramel 

Produits laitiers

Corbeille de fruits

## MARDI

Salade verte BIO aux olives 

Salade de crudité BIO 

Melon

Quenelles Nature Sauce Mornay

Cake courgette & mozzarella

Julienne de Légumes

Riz IGP de camargue au Curcuma

Produits laitiers


Corbeille de fruits

Liégeois chocolat ou vanille

## JEUDI

Salade verte Mêlée aux dés de palmier

Tomates Sauce vinaigrette

Chou Blanc BIO en salade 

Sauté de poulet local sauce Aigre douce 

Boulettes Pois Chiches BIO sauce Barbecue 

Salsifis Provençale

Pommes noisettes

Yaourt à boire Vanille

Corbeille de fruits

Compote de pomme & fruits BIO 


## VENDREDI

Salade verte mêlée

Pâté de campagne

Oeufs durs BIO mayonnaise 

Filet de poisson sauce citron

Moelleux de céréale aux légumes BIO 

Ratatouille

Coquillettes Bio 

Produits laitiers

Corbeille de fruits

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement indépendantes de notre volonté



LE DÉPARTEMENT

Ici, on mange équilibré, de saison et on dit stop au gaspillage !

