

Menu du 29 juin au 03 juillet 2026

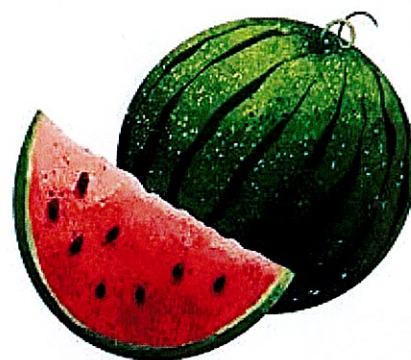
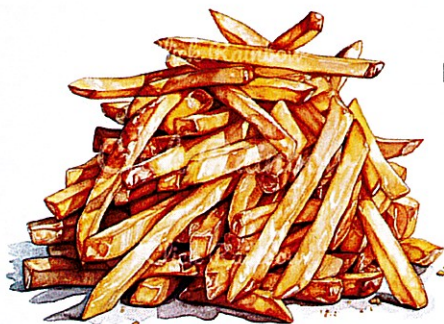
LUNDI 29 JUIN

Taboulé maison / Salade verte
Saucisse ou Poisson froid
Haricots verts
Produits laitiers
Fruits de saison / Pâtisserie



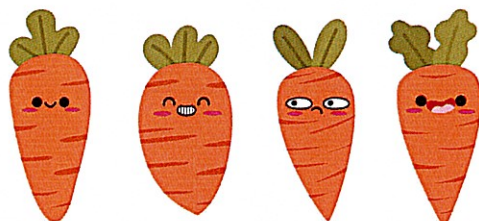
MARDI 30 JUIN

Pastèque / Melon / Salade aux croûtons
Poisson ou Poulet froid
Frites
Produits laitiers
Glace / Fruits de saison



MERCREDI 1er JUILLET

Sardines / Œuf dur / Salade verte
Riz aux champignons
Fromage blanc aux fruits des bois
Fruits de saison

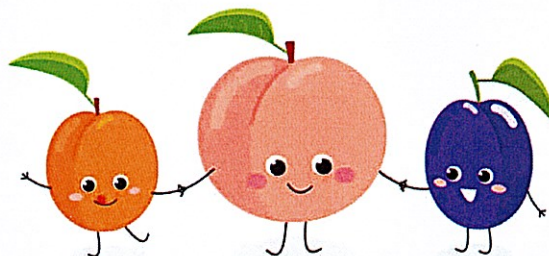


JEUDI 02 JUILLET

Concombre / Salade verte
Rôti de porc ou Poisson froid
Carottes braisées
Produits laitiers
Fruits de saison

VENDREDI 03 JUILLET

Carottes râpées / Tomates / Salade verte
Divers plats et accompagnement au choix
Produits laitiers
Fruits de saison



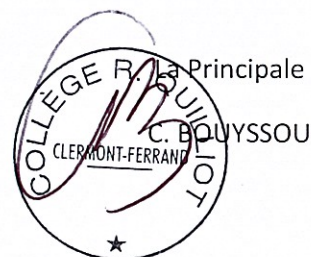
**BONNES
VACANCES**

Le Chef de cuisine

B. ARNOULT

La Gestionnaire

C. RENARD



Menu végétarien avec apport suffisant en protéines