

## **MENUS DU 01/06/2026 AU 05/06/2026**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 01/06/2026</b>	<b>Mardi 02/06/2026</b>	<b>Mercredi 03/06/2026</b>	<b>Jeudi 04/06/2026</b>	<b>Vendredi 05/06/2026</b>
<b>Entrée</b>					
<b>Plat</b>	<b>Roulé au fromage</b>	<b>Filet de hoki MSC au pesto</b>  <b>Steak haché sauce barbecue</b>		<b>Sauté de volaille sce estragon</b>  <b>Blanquette à l'émincé végétal BIO</b>	<b>Tranche de colin façon fish &amp; chips</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Jeunes carottes</b>  <b>Lentilles BIO LOCAL</b>	<b>Pommes noisettes</b>  <b>Poêlée mexicaine (h.rouge/ poivron/tomate/maïs)</b>		<b>Blé au beurre</b>  <b>Haricots verts en persillade</b>	<b>Flan de brocolis</b>  <b>Semoule</b>
<b>Laitage</b>	<b>Rond de Burdignes à la coupe</b>	<b>Petit nova BIO aromatisé</b>		<b>Saint-môret</b>	<b>Yaourt BIO au sucre de canne</b>
<b>Dessert</b>	<b>Melon</b>	<b>Abricots cuits à la gelée de groseille</b>		<b>Nectarine</b>	<b>Beignet au chocolat</b>

\* = Plat avec du porc