

## **MENUS DU 08/06/2026 AU 12/06/2026**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 08/06/2026</b>	<b>Mardi 09/06/2026</b>	<b>Mercredi 10/06/2026</b>	<b>Jeudi 11/06/2026</b>	<b>Vendredi 12/06/2026</b>
<b>Entrée</b>					
<b>Plat</b>	<p style="text-align: center;"><b>Macaronis à la carbonara* (PC)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Tortelloni BIO tomate mozzarella (PC)</b></p>	<b>Acras de morue</b>		<p style="text-align: center;"><b>Roti de porc* au thym</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Escalope viennoise veggie</b></p>	<b>Quenelle nature sauce tomate et olives</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Salade verte batavia</b>	<p style="text-align: center;"><b>Courgettes andalouse (courgettes BIO)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Pommes de terre vapeur aux herbes</b></p>		<p style="text-align: center;"><b>Purée de légumes</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Flageolets</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Riz</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Haricots plats au beurre</b></p>
<b>Laitage</b>	<b>Vache qui rit</b>	<b>Petit suisse nature</b>		<b>Brique de Burdignes à la coupe</b>	<b>Pont l'évêque AOP à la coupe</b>
<b>Dessert</b>	<b>Compote de pommes maison à la vanille</b>	<b>Gâteau basque</b>		<p style="text-align: center;"><b>Cerise</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Banane BIO</b></p>	<b>Mousse au chocolat</b>

\* = Plat avec du porc