

Menu du 01^{er} au 05 juin 2026

Lundi 01^{er} juin

Salade d'épinards au poivron  ou feuilleté au fromage

Saumon frais ou merguez 

Semoule , poêlée de légumes  provençaux 

Fromage

Corbeille de fruits 

Mardi 02 juin

Salade de petits pois à la fêta  ou melon 

Spaghetti aux moules 

Fromage

Baba aux fruits 

Jeu-di 04 juin

Sardines au beurre et au citron ou pomelos

Cordon bleu

Pommes noisette, haricots verts

Fromage

Glace

Vendredi 05 juin

Salade verte   ou tomates   au basilic et olives 

Poulet  rôti au citron 

Frites fraîches  ou carottes sautées  

Fromage

Corbeille de fruits 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés, notamment en fonction des livraisons



Le gestionnaire,

Benoit BOURCIQUOT

Fait maison



L'infirmière

Aurore COCHAIN

Agriculture biologique



Le cuisinier,

Mathieu NEUHAUSER

De saison

