










SEMAINE DU 01 AU 05 JUIN 2026

LUNDI 1-juin	MARDI 2-juin	MERCREDI 3-juin	JEUDI 4-juin	VENDREDI 5-juin
 Carottes râpées au citron	Radis		 Betteraves BIO et maïs vinaigrette	
 Moules à la crème	Nuggets de poulet		Langue de bœuf sauce charcutière	Cœur de colin à la crème
Frites	 Coquillettes		Pommes de terre rissolées	Piperade
	 Chou-fleur béchamel (accompagnement)			Camembert
Fruit	Mousse au chocolat		 Crème dessert vanille de la Ferme du Vieux Puits	 Fruit BIO

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques



Cuisiné sur place



Nouveauté