



Fait Maison



HVE



LOCAL



VEGE



PRODUIT DE SAISON



PRODUIT FRAIS



Anti gaspillage

### SEMAINE DU 22 AU 26 JUIN 2026

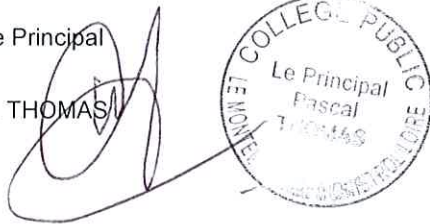
<p>Pain bio servi 2 fois Par semaine</p>	LUNDI 22/06		<p>Melons, Pastèques, Salade Verte Saucisses bio/ETS DEVIDAL Lentilles vertes du Puy au jus Fromage Blanc Corbeille de Fruits</p>	
	MARDI 23/06		<p>Salade de Pois chiches, Tomate/macédoine, smothie au concombre, salade verte Farfalles aux 2 sauces</p> <p>Plateau de Fromages Glaces ou Corbeille de fruits</p>	
	MERCREDI 24/06		<p>Menu du Chef - Anti-Gaspi (Bar à salade, Viande Pâtes, Fromage, Fruits)</p>	
	JEUDI 25/06		<p>Salade de perles, Carottes rapées, Œuf mayonnaise, Salade verte Poisson Corn flakes Courgettes en persillade ou Petits Pois Yaourt Fermier/FERME CHAPUIS Pâtisserie ou Corbeille de Fruits</p>	
	VENDREDI 26/06		<p>Crudités, Charcuterie Rôti de porc Polenta Plateau de Fromages Corbeille de Fruits</p>	

Menu susceptible de modification en fonction des arrivages et des contraintes logistiques

La réalisation des menus peut nécessiter l'utilisation de produits semi confectionnés susceptibles de contenir des traces d'allergènes

Le Principal

P. THOMAS



La Secrétaire Générale,

C. CHAPUIS



Visa Infirmière

Le Cuisinier

H. PATOUILLARD

