

# M E N U

Semaine du 8 au 12 juin 2026

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Lundi<br/>08/06</b>    | <b>ORAL BREVET</b><br><b>salade verte / crudités</b><br><b>pulled Pork (effiloché de porc confit) (maison) et sa galette<br/>patates douces épicées en quartier cuites au four (maison)</b><br><b>yaourt nature BIO citron local</b><br><b>tartelette fraises / framboises (maison)</b> |
| <b>Mardi<br/>09/06</b>    | <b>salade verte / melon / pastèque</b><br><b>rosbif nature ou sauce moutarde (viande locale)</b><br><b>tomates provençales / brocolis aux amandes</b><br><b>yaourt nature BIO sucré (local) / cantal entre-deux (local) / fourme de Montbrison</b><br><b>fondant au chocolat maison</b> |
| <b>Mercredi<br/>10/06</b> | <b>salade verte / mâche</b><br><b>pizza maison à la crème avec des pommes de terre,<br/>des légumes au curry, des tomates et de l'emmental BIO</b><br><b>yaourt nature sucré BIO (local)</b><br><b>poires au sirop</b>  |
| <b>Judi<br/>11/06</b>     | <b>salade verte / asperges / betterave et maïs</b><br><b>couscous maison au poulet et boulette de bœuf</b><br><b>yaourt sucré / brie de Meaux / maroilles</b><br><b>cerises</b>   |
| <b>Vendredi<br/>12/06</b> | <b>salade verte / radis / pamplemousses / céleri rémoulade</b><br><b>gratin de poissons maison</b><br><b>poêlée de carottes BIO / petits pois BIO et lardons fumés</b><br><b>fromage blanc BIO aux myrtilles (local) / vieux pané</b><br><b>barre glacée</b>                            |

Le chef de Cuisine

La gestionnaire,

Le Principal,

Frédéric RAMADE

Irène CARDOSO

Yan ZYGMUNT