

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEM 26 - 22/06/2026	23/06/2026	24/06/2026	25/06/2026	26/06/2026
DEJEUNER				
CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE SALADE VERTE BIO ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE BROCHETTE DE COLIN, SCE CURRY FRITES BIO CHANTENEIGE PANNA COTTA VANILLE DU CHEF	SALADE DE POIS CHICHE HVE AUX ÉPICES SALADE VERTE BIO FILET DE LIMANDE, SCE CITRON POÊLÉE DU SOLEIL TOMME DE SAVOIE PASTÈQUE		SALADE VERTE BIO RÂPÉ DE COURGETTE BIO SAUTE DE BOEUF PROVENÇALE SAUTE DE BOEUF LOCAL AU JUS PIPERADE BIO RACLETTE DE SEREZIN BIO CRÈME CARAMEL	
SEM 27 - 29/06/2026	30/06/2026	01/07/2026	02/07/2026	03/07/2026
DEJEUNER				
SALADE VERTE BIO PASTÈQUE BIO BOULETTE DE POIS CHICHE BIO, SCE TOMATE SEMOULE BIO DE COUSCOUS TOMME DE CHARTREUSE SORBET CITRON / FRAMBOISE			OEUF DUR BIO MIMOSA MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE FILET DE HOKI, SCE SAFRANE RIZ BIO AU BEURRE TOMME BLANCHE BIO FRUIT DE SAISON: PRUNE	SALADE VERTE BIO SELON STOCK SAUCISSE DE POULET SELON STOCK SELON STOCK SELON STOCK
SEM 28 - 06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026

Chef d'établissement
ORDONNEAU Sylvie

Ajointe gestionnaire
CABANES Dominique

Chef de cuisine
BARBOT Thomas