



MENU DU 1 AU 5 JUIN 2026

NB : Menus susceptibles de modifications suite à certains événements indépendants de notre volonté (problèmes de livraisons, grève, neige, veille de vacances...) selon arrivages fournisseurs

En rouge : produits locaux en vert : produits « Bio »

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER		Café – Thé - Lait bio – Chocolat - jus de fruits bio Pain - œufs bio - céréales Beurre bio - Confiture bio - miel bio	Café – Thé - Lait bio – Chocolat - jus de fruits bio Pain - œufs bio - céréales Beurre bio - Confiture bio - miel bio	Café – Thé - Lait bio – Chocolat - jus de fruits bio Pain - œufs bio - céréales Beurre bio - Confiture bio - miel bio	Café – Thé - Lait bio – Chocolat - jus de fruits bio Pain - œufs bio - céréales Beurre bio - Confiture bio - miel bio
DEJEUNER	Friands / Salad'bar Couscous aux merguez locales / aux pois chiches Crème dessert Fruit	Salad'bar Riz cantonnais Fromage AOP et/ou BIO Fruit	Salad'bar Rougail saucisse / alternative végétale Légumes confits Fromage AOP et/ou bio Compote	Salad'bar Poisson du jour / alternative végétale Quinoa Yaourt fermier du Lot Fruit	Salad'bar bio Féculents Omelette au fromage aux œufs fermier du Lot Chou fleur rôti Fromage AOP et/ou bio Far au jus de pomme
DINER	Salad'bar Croque monsieur Compote	Salad'bar Poisson du jour / alternative végétale Haricots verts Fromage AOP et/ou BIO Pâtisserie	Salad'bar Cordon bleu / alternative végétale Pommes de terre rissolées Fruit	Œuf cocotte Bœuf braisé / alternative végétale Légumes rôtis Fromage AOP et/ou bio Fruit	

La Secrétaire Générale



A. LAFARGUE

Le chef d'établissement



F. YERNAUX