




MENU DU 8 JUIN AU 12 JUIN 2026

NB : Menus susceptibles de modifications suite à certains événements indépendants de notre volonté (problèmes de livraisons, grève, neige, veille de vacances...) selon arrivage 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	Salad'bar Pâtes à la tomate Fromage AOP et/ou BIO Fruit	Salad'bar Poisson pané / alternative végétale Courgettes sautées Fromage blanc Fruit	Salad'bar Poisson du jour/ alternative végétale Riz pilaf Fromage AOP et/ou bio Pâtisserie	Charcuterie Wellington de légumes Lentilles du Lot Fromage AOP et/ou bio Fruit	Salad'bar Rôti de veau / alternative végétale Polenta du Lot Yaourt fermier du Lot Fruit
DINER	Charcuterie Sauté de bœuf / alternative végétale Haricots verts Fromage AOP et/ou bio Fruit	Salad'bar Brandade de poisson parmentier / alternative végétale Crème dessert	Salad'bar Steak haché/ alternative végétale Petits pois Fromage AOP et/ou bio Fruit	Salad'bar Pizzas Fruit	

La Secrétaire Générale



A.LAFARGUE

Le chef d'établissement



F. YERNAUX