

Les labels seront visibles sur vos menus selon la légende suivante



Les produits : **AOP**



Les produits : **IGP**



Les produits : **Label Rouge**



Les produits : **Locaux**



Les produits : **HVE**



Les produits : **BIO**



Les produits : **MSC**

Semaine 23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
01/06/2026	02/06/2026	03/06/2026	04/06/2026	05/06/2026
	Taboulé libanais de notre chef		Tzatziki de radis roses locaux	Betteraves vinaigrette
	Salade d'haricots verts à l'échalote		Tranche de pastèque	Julienne de courgettes locales vinaigrette l'orange
Tajine de poulet local et ses légumes frais	Jambon grill		Pièce de rôti de bœuf VBF au jus	Brandade de poisson du chef au persil
				Hachis végétarien (lentilles)
Semoule à l'huile d'olives	Fine ratatouille fraîche du chef		Poêlée de légumes frais locaux du chef	Bolée de salade verte fraîche locale
	Riz pilaf		Farfalles HVE	Fine piperade du chef
Petit fromage fondu	Camembert		Tomme blanche	Brie
Fruit frais local du printemps	Glace		Moelleux aux carambars maison	Fruit frais du moment
	Fruit frais de saison		Salade de fruits frais	Mousse fruits rouges maison

Semaine 24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
08/06/2026	09/06/2026	10/06/2026	11/06/2026	12/06/2026
Bolée de tomates locales vinaigrette balsamique	Houmous & son toast			Salade d'haricots rouges façon mexicaine
Pizza au fromage	Mirepoix de légumes frais locaux au curry			Julienne de carottes fraîches locales vinaigrette au miel
Sauté de veau au chorizo	Boulettes de bœuf sauce tomate		La Grande Paëlla valentianna de notre chef	Coeur de merlu sauce hollandaise
				Omelette fraîche du chef
Haricots verts en persillade	Macaroni BIO françaises			Courgettes fraîches locales braisées
Boulgour à l'huile d'olives	Aubergines locales à la parmesane			Gnocchi à la tomate
Cantal AOP	Tomme noire		Tomme blanche	Edam
Crêpe au sucre	Fruit frais de saison HVE		Melon espagnol	Fruit frais de saison
Compote pomme/fraise	Glace			Blanc manger coco & compotée de mangue

Semaine 25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
15/06/2026	16/06/2026	17/06/2026	18/06/2026	19/06/2026
Salade de tomates au vinaigre balsamique	Bruschetta de la maison au chèvre & thym		Mousse de betteraves au cumin	
Terrine de légumes frais	Râpé de radis locaux façon tzatziki		Tranche de melon charentais	
Blanc de poulet local mariné	Araignée de porc VPF crème de basilic		Rôti de veau au jus de romarin	Moules marinières de la maison
Emincés végétariens aux épices du soleil				
Farfalles HVE	Poêlée de légumes locaux frais du moment		Brocolis braisés	Pommes de terre fraîches locales sautées à cru
Haricots plats en persillade	Riz pilaf		Boullgour créole	
Tomme blanche	Petit fromage frais		Mimolette	Petit fromage fondu
Flan nappé caramel agriéthique	Fruit frais du moment		Gaufre & fraises fraîches chantilly	Fruit frais de saison HVE
Fruit frais de saison	Crème pâtissière madame		Salade de fruits frais	

Semaine 26

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
22/06/2026	23/06/2026	24/06/2026	25/06/2026	26/06/2026
Crêpe dorée à l'emmental			Tranche de pastèque	Radis locaux /beurre
Julienne de céleri rémoulade local			Abricots au thon	Tranche de melon charentais
Pavé de jambon aux herbes	Wrap mexicain (Aiguillettes de poulet, haricots rouges, maïs, poivrons, tomate & cheddar râpé)		Wok de bœuf VBF	Poisson meunière
Mijoté de petits pois			Bâtonnets de carottes fraîches locales aux épices	Coquillettes
Pommes de terre fraîches locales façon boulangère	Bolée de salade verte fraîche locale		Bouलगour pilaf	Courgettes fraîches locales en persillade
Kiri	Saint Nectaire AOP		Gouda	Camembert
Fruit frais de saison	Novly vanille Agriéthique		Beignet au chocolat	Glace
Liégeois chocolat			Compote de pomme HVE	Fruit frais de saison