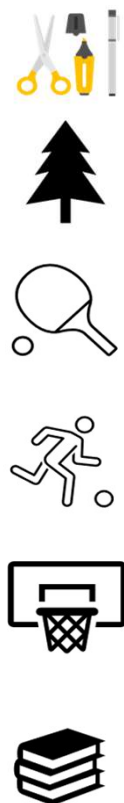





Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais



	Lundi 25-mai-26	Mardi 26-mai-26	Mercredi 27-mai-26	Jeudi 28-mai-26	Vendredi 29-mai-26
DEJEUNER	FERIE	Tartine de sardines Tajine de poulet aux abricots Haricots beurre Fruit de saison	Salade verte et tomate Hachis Parmentier fait maison Crème dessert	Cervelas vinaigrette Filet de poisson Meunière Boulgour sauce citronnée  Fruit de saison	Salade d'avocat au maïs Crousti fromage Ratatouille <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center; color: red;">Repas végétarien</div> Eclair
gouter	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER




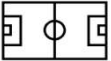







Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

SEMAINE du 1-juin

au

5-juin



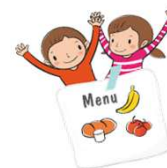
	Lundi 1-juin-26	Mardi 2-juin-26	Mercredi 3-juin-26	Jeudi 4-juin-26	Vendredi 5-juin-26		
     	DEJEUNER	Betteraves Bio vinaigrette  Saucisse grillée Lentilles au jus Fruit de saison	Salade verte Bio  Omelette au fromage Pommes sautées <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">Repas végétarien</div> Glace	Tomates cerises Sandwich jambon beurre Chips <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">Pique-nique</div> Compote de fruits	Concombre Bio  vinaigrette Filet de poisson frais sauce tomate Cœur de blé HVE Yaourt nature sucré	Taboulé Sauté de dinde au curry Salsifis persillés Fruit de saison	
			gouter	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
							

Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

SEMAINE du 8-juin

au

12-juin



	Lundi 8-juin-26	Mardi 9-juin-26	Mercredi 10-juin-26	Jeudi 11-juin-26	Vendredi 12-juin-26
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">DEJEUNER</p>	Macédoine de légumes	Carottes râpées Bio vinaigrette	Radis et tartine de beurre	Tomate à l'Emmental	Saucisson à l'ail
	Blanquette de veau aux champignons	Rôti de porc	Poulet rôti	Pâtes de Lison	Poisson pané
	Riz pilaf	Mojettes	Haricots verts	Piperade	Purée de courgettes et pomme de terre
	Fruit de saison	Fromage blanc au coulis	Liégeois	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison
gouter	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER




Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

SEMAINE du 15-juin

au

19-juin



	Lundi 15-juin-26	Mardi 16-juin-26	Mercredi 17-juin-26	Jeudi 18-juin-26	Vendredi 19-juin-26
 	<p>DEJEUNER</p> <p>Salade de maïs au thon</p> <p>Emincé de boeuf à la sauce tomate</p> <p>Petits pois et carottes Bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre Bio au fromage blanc </p> <p>Lasagnes aux légumes de l'été</p> <p>Repas végétarien</p>  <p>Paris Brest</p>	<p>Sardine à l'huile</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Petit-suisse</p>	<p>Surimi sauce cocktail</p> <p>Filet de poisson frais sauce épinards</p> <p>Semoule</p>  <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte BIO aux dés d'emmental </p> <p>Jambon blanc</p> <p>Frites</p>  <p>Compote de fruits</p>
	<p>gouter</p> <p>GOUTER </p>	<p>GOUTER </p>	<p>GOUTER </p>	<p>GOUTER </p>	<p>GOUTER</p>