

Lundi
15/06/2026

Mardi
16/06/2026

Jeudi
18/06/2026

Vendredi
19/06/2026

PLAT

Cordon bleu de dinde

GARNITURE

Semoule couscous

FROMAGE

Tomme blanche à la coupe

DESSERT

Far breton maison

ENTREE

Taboule maison BIO

PLAT

Omelette nature

GARNITURE

Ratatouille maison

FROMAGE

Délice au chèvre

ENTREE

Salade de perle marine maison

PLAT

Filet de lieu au beurre citronné maison

GARNITURE

Pommes de terre vapeur bio

DESSERT

Riz au lait de coco maison et coulis de mangue

ENTREE

Melon

PLAT

Paëlla

GARNITURE

Garniture paëlla maison

DESSERT

Nectarine

Lundi
15/06/2026

Mardi
16/06/2026

Jeudi
18/06/2026

Vendredi
19/06/2026

PLAT

Cordon bleu de dinde

GARNITURE

Semoule couscous

FROMAGE

Tomme blanche à la coupe

DESSERT

Far breton maison

ENTREE

Taboule maison BIO

PLAT

Omelette nature

GARNITURE

Ratatouille maison

FROMAGE

Délice au chèvre

ENTREE

Salade de perle marine maison

PLAT

Filet de lieu au beurre citronné maison

GARNITURE

Pommes de terre vapeur bio

DESSERT

Riz au lait de coco maison et coulis de mangue

ENTREE

Melon

PLAT

Carré de seitan bio

GARNITURE

Riz jaune

DESSERT

Nectarine