

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	2 juin 2025	3 juin 2025	4 juin 2025	5 juin 2025	6 juin 2025
DEJEUNER	Coleslaw	Radis beurre	Taboulé à la menthe	Concombre vinaigrette à l'aneth	Terrine de légumes crème ciboulette
	Sauté de dinde aux champignons	Cordon bleu de dinde	Haut de cuisse de poulet au jus	Chili de légumes et haricots rouges	Filet de colin sauce basquaise
	Pommes sautées	Coquillettes aux petits légumes	Petits pois carottes	Riz camargue IGP	Pommes de terre vapeur
	Haricots plats				Courgettes sautées
	Pain bio	Pain bio	Pain bio	Pain	Pain bio
	Emmental	Tartare ail et fines herbes	Fromage blanc à la vanille	Camembert bio	Pont l'évêque AOP
	Ile gourmande	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison
GOUTER	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme	Fruit de saison	Purée de pomme coing
	Pain bio	Madeleine	Pain bio	Pain bio	Brioche tranchée
	Confiture d'abricot en pot	Verre de lait 1/2 écrémé	Beurre doux	Tartare	

Les plats proposés au menu sont susceptibles d'être modifiés.



100 % des viandes de bœuf, de porc, de veau et de volaille sont d'origines France. Le bœuf et le porc proviennent de producteur de viandes Normands en agriculture raisonnée.