









# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 5



25/05/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon charentais		Concombres à la menthe	Salade de pdterre
Férié	 Pizza au fromage		 Sauté de bœuf bio à l'estragon	 Rôti de porc bio au thym
	Salade verte		 Blé bio	Courgettes
	Emmental		 Fromage frais aux herbes de provence	Coulommiers
	 Compote pomme banane bio		 Fraises au sucre	 Fruit de saison

## LÉGENDE



Local



De saison



Agriculture  
Biologique Europe



Recette  
du chef



Plat  
végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 6



01/06/2026

## LUNDI

Œufs durs bio mayonnaise

Tajine de pois chiche



Semoule bio



Tomme blanche



Fruit de saison

## MARDI

Dés de concombres vinaigrette

Emincé de porc à la provençale



Ratatouille



Edam

Muffin

## MERCREDI

## JEUDI

Melon jaune

Brandade de poisson

Salade verte

Croute noire

Compote pomme abricot

## VENDREDI

Tomate vinaigrette

Sauté de bœuf



Printanière de légumes

Cantal AOP

Chou vanille

## LÉGENDE



Local



De saison



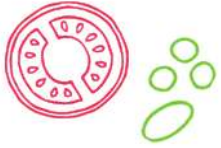
Agriculture  
Biologique Europe



Recette  
du chef



Plat  
végétarien









# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 7



08/06/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Salade de pates		Radis beurre	Melon charentais
Curry de volaille bio	Boul'bœuf		 Bolognaise de lentilles	Sauté de porc à la sauge
Poêlée de légumes	Chou-fleur		 Spaghettis bio 	Epinards
Fromage frais 	Tomme grise		Gouda	St Nectaire AOP
Semoule au lait bio 	Fromage blanc bio aux fraises		 Compote de fruits	Beignet chocolat

## LÉGENDE



Local



De saison



Agriculture  
Biologique Europe



Recette  
du chef



Plat  
végétarien