












NOM DU RESTAURANT

Semaine n°27 : du 29 Juin au 3 Juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Coquillettes (BIO) au basilic	Melon	Pâté de foie et cornichons S/P Coupelle de volaille	Salade de blé (BIO) estivale	Tomate à la croque
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	  Sauté de bœuf marengo 	Wok de légumes verts au curry et RIZ (BIO)	Pilons de poulet sauce tex mex	Colin pané et citron 	Jambon blanc S/P Roti de dinde
 PRODUIT LAITIER	 P.de terre (HVE) et carottes	*** 	Petits pois cuisinés	Courgettes béchamel	Taboulé (semoule BIO)
 DESSERT	Fraidou	Coulommiers	Saint Paulin	***	Petit moulé ail et fines herbes
	Pastèque	Crème dessert caramel	Banane 	Fromage blanc aux fruits rouges	Moelleux aux abricots



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade de coquillettes au basilic: coquillettes, olive, basilic / Salade de blé estivale: blé, concombre, menthe / Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs