

# SEMAINE DU 01 AU 05 JUIN 2026



L'équipe de restauration se réserve le droit de modifier le menu en fonction des livraisons et d'éventuelles ruptures de stocks

	Lundi 01/06	Mardi 02/06	Jeudi 04/06	Vendredi 05/06
ENTREES	Salad' bar  Melons Pomelos Tomate à la Russe	Salad' bar  Concombres à la crème Taboulé frais Salade aux noix	Salad' bar  Tomate Antiboise Champignons à la Grecque Céleri remoulade	Salad' bar  Salade aux gésiers Macédoine thon Salade composée
PLATS	Sauté de volaille à la moutarde <b>Omelette aux fines herbes</b>  Frites / Salsifis sautés	<b>Pâtes à la bolognaise végétale</b> ou à la carbonara Filet de lieu sauce Normande Chou-fleur persillé	Poulet rôti Chou farci  Gnocchis au beurre poêlés / Tomates provençales	<b>Capelettis frais aux 3 fromages</b> <b>sauce Napolitaine</b>  Boudin aux pommes  Epinards à la crème
LAITAGES	Fromage  Yaourt	Crème dessert Fromage Yaourt	Yaourt  Fromage	Yaourt  Fromage
DESSERTS	Flan vanille Biscuit  Fruit de saison	Gâteau  Fruit de saison	Dessert maison  Fruit de saison	Glace  Fruit de saison

Lexique

Végétarien



BIO

La Principale  
Mme Alexandrine PELISSIER



La Secrétaire Générale  
Mme Anissa BENAMA



L'Infirmière  
Mme Nam ZIANI



Ces menus sont susceptibles de contenir des produits ou traces de produits allergènes tels que : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques.