

MENU

DU LUNDI 1 AU VENDREDI 5 JUIN 2026

A chaque repas est proposé en entrée de la salade verte et en dessert un fruit

Ce qu'un repas doit comporter :

Crudités pour l'apport de vitamines et de fibres

Protéines : viande, œuf, poisson ou végétales

Laitages pour l'apport en calcium

Féculeux pour l'énergie de la journée (sucres lents)

Légumes ou fruits cuits (fibres et vitamines)

A limiter :

Huile, beurre, matières grasses ; Sel

(vinaigrette, mayonnaise, jus, sauce)

Sucettes, ketchup

Produits sucrés (l'énergie immédiate, sucre rapide)

LOCAL :

Pain bio T80 (Boulangerie Chalaphy - LTA)

Saint-Nectaire (GAEC Vallée du Burandou - LTA)

Plat fait maison ☺

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	GOÛTER	DÎNER
LUNDI		<p>Végétarien</p> <p>Buffet d'entrées</p> <p>Lasagnes de légumes «maison»</p> <p>Glace</p>	goûter	<p>Végétarien</p> <p>Salade verte composée</p> <p>Bouchée au fromage «maison»</p> <p>Yaourt - Compote</p>
MARDI	Buffet varié	<p>Charcuterie</p> <p>Filet de poisson pané</p> <p>Haricots verts</p> <p>Flan - Biscuit</p>	goûter	<p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée «maison»</p> <p>Laitage - Fruit</p>
MERCREDI	Buffet varié	<p>Buffet d'entrées</p> <p>Rôti de porc - Flageolets</p> <p>Laitage - Compote</p>	goûter	<p>Salade</p> <p>Quiche au thon «maison»</p> <p>Coupe fraise melba «maison»</p>
JEUDI	Buffet varié	<p>Buffet d'entrées</p> <p>Brochette de dinde</p> <p>Gratin de chou</p> <p>Tarte à la rhubarbe «maison»</p>	goûter	<p>Pâtes à la carbonara</p> <p>Laitage - Fruit</p>
VENDREDI	Buffet varié	<p>Buffet d'entrées</p> <p>Carbonnade flamande «maison»</p> <p>Frites «maison»</p> <p>Laitage - Fruit</p>		

Le Chef de cuisine,
C. MONTEIX

La Gestionnaire,
C. CARPENTIER

Vu Le Principal,
Le Principal

