






















Semaine du 15 AU 19 JUIN 2026 , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULE MAISON 	JAMBON BEURRE		SALADE VERTE BIO LOCAL DE LA FERME DES HERBES FOLLES  	BETTERAVES MAYONNAISE 
POULET ROTI 	SAUTE DE PORC DE RESSINS  		LASAGNE MAISON  	FILET DE POISSON FRAIS  
CHOUX FLEUR PERSILLE	RIZ  			HARICOTS VERTS
FROMAGE BLANC SUCRE	BRIE		YAOURT AROMATISE DE RESSINS 	FROMAGE EMBALLE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES		ANANAS AU SIROP	ROSE DES SABLES MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 