
























Semaine du 8 AU 12 JUIN 2026 , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ROSETTE 	MENUS ESPAGNOLE GASPACHO DE TOMATE BASILIC 		MELON 	SALADE VERTE BIO LOCAL COMPOSEE  
SAUTE DE BŒUF DU CHAROLAIS   	PAELLA AU POULET  		CHIPOLATAS DE RESSINS 	QUENELLES SAUCE TOMATES
BLE 			PUREE FRAICHE MAISON  	EPINARD BECHAMEL
FROMAGE EMBALLE	FROMAGE BLANC SUCRE		YAOURT SUCRE DE RESSINS 	BRIE
FRUIT DE SAISON 	LA COSTRADA DE SORIA 		COMPOTE DE POMMES	CREME DESSERT VANILLE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 