








MENUS du 15 au 19 juin 2026



Jour	Hors d'œuvre	Plat Principal / Garniture	Fromage	Dessert
Lundi 15	Choux-fleurs vinaigrette	Boulettes de bœuf sauce tomate / Semoule		Yaourt vanille 
Mardi 16 	Betteraves échalotes  	Pizza fromage 		Banane
Jeudi 18	Mâche, maïs, fromages	Roti de porc / Pommes de terre 		Melon
Vendredi 19 Pique-nique	Salade de pâtes, surimi, tomate, maïs 	Sandwich jambon beurre, chips	Emmental	Pom'pote Eau

Nous nous réservons la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes de nos fournisseurs

FOURNISSEURS LOCAUX

Sarl BRUN- Chalus
Ferme Belardia- St Saud

Volaille viande
Yaourt bio



Fait maison



Bio










Végétarien

Maison Delbruyère – Pageas
INTERMARCHÉ – CHALUS

Poissonnerie
Epicerie

MENUS du 15 au 19 juin 2026



Jour	Hors d'œuvre	Plat Principal / Garniture	Fromage	Dessert
Lundi 15	Choux-fleurs vinaigrette	Boulettes de bœuf sauce tomate / Semoule		Yaourt vanille 
Mardi 16 	Betteraves échalotes  	Pizza fromage 		Banane
Jeudi 18	Mâche, maïs, fromages	Roti de porc / Pommes de terre 		Melon
Vendredi 19 Pique-nique	Salade de pâtes, surimi, tomate, maïs 	Sandwich jambon beurre, chips	Emmental	Pom'pote Eau

Nous nous réservons la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes de nos fournisseurs

FOURNISSEURS LOCAUX

Sarl BRUN- Chalus
Ferme Belardia- St Saud

Volaille viande
Yaourt bio



Fait maison



Bio

Maison Delbruyère – Pageas
INTERMARCHÉ – CHALUS



Végétarien

Poissonnerie
Epicerie