










MENUS du 22 au 26 juin 2026



Jour	Hors d'œuvre	Plat Principal / Garniture	Fromage	Dessert
Lundi 22 	Concombre à la crème 	Omelette / Purée pommes de terre carottes Vichy 		Salade de fruits
Mardi 23	Tomates mozarella 	Escalope de poulet champignons crème / Pâtes 		Pêches au sirop
Jeudi 25	Macédoine	Lasagne bolognaise 		Glace
Vendredi 26	Céleri 	Parmentier de poissons 	Fromage	Gâteau d'anniversaire 

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

Maison Delbruyère – Pageas
INTERMARCHÉ – CHALUS

Poissonnerie
Epicerie



Fait maison



Bio



Végétarien