




Menu du lundi 01 au vendredi 05 juin 2026

Lundi 01

Salade de pommes de terre/œufs/maïs  

Boulette de bœuf à la tomate

Haricots verts 

Yaourt 

Mardi 02

Salade de perles/soja 


Tarte légumes mozzarella



Salade 

Glace

Mercredi 03

Concombre **HVE**


Jambon braisé 

Pommes de terre boulangère  

Fraises

Jeudi 04



Tomates en salade **HVE**

Brochette de poulet  **BBC**

Ratatouille   **HVE**

Entremet spéculoos  

Vendredi 05

Cake au fromage  

Poisson meunière

Chou romanesco au jus

Pêche chantilly

Local  Fait maison  **BIO** 

VBF viande bovine française  **Frais** 

AOP 

Label rouge 

La Gestionnaire,

L. LECOMTE

L'infirmière,

L. BASTIER

La Principale,

PRINCIPAL


PRESTY


Menu du lundi 08 au vendredi 12 juin 2026

DOLTO

Lundi 08

Crevettes

Riz  à l'espagnole

Crème brûlée  

Mardi 09


Salade **HVE** de gésiers


Quiche lardons  /courgettes **HVE** 


Yaourt 

Fruits **HVE** 

Mercredi 10

Salade de riz 

Steak hâché 

Salsifis au gratin 

Fromage 

Pastèque **HVE**

Jeudi 11

Melon **HVE**

Fondu  et **HVE**


Frites  


Salade **HVE**



Compote  **HVE**

Vendredi 12

Salade verte **HVE** fromage 

Cuisse de poulet 

Haricots blancs 

Chou à la crème  

Local  Fait maison  **BIO** 

VBF viande bovine française  **Frais** 

AOP  **Label rouge** 

La Gestionnaire,

L. LECOMTE

L'infirmière,

L. BASTIER

