



# Menus du 8 au 12 juin 2026

## Semaine 24

<b>LUNDI 8</b>	Carottes râpées bio Steak de cabillaud sauce oseille – purée du chef Crème de gruyère Cerises verger de St Aignan
<b>MARDI 9</b>	Concombre bio à la crème Boulette de bœuf et porc sauce tomate – riz pilaf Farfalles sauce tomate – riz pilaf (vg) Brie de Meuse Yaourt nature sucré
<b>MERCREDI 10</b>	Salade verte vinaigrette Emincé de porc sauce provençale – semoule bio Filet de lieu noir à la provençale (vg) Camembert de Meuse Fraises ferme de Saulx
<b>JEUDI 11</b>	Tomates mozzarella Lentilles à la crème et aux carottes Tomme de région Crème dessert
<b> VENDREDI 12</b>	Macédoine vinaigrette Sauté de poulet au citron Petits pois carotte basilic Emmental Clafoutis fraises et cerises

