



MERCREDI 3, 10, 17, 24 JUIN ET 1er JUILLET 2026

MERCREDI 2-déc		KOLOR 9-déc		NOËL 16-déc		MERCREDI 23-déc	
Houmous du chef à tartiner		Crêpe aux champignons (entrée)		Terrine de campagne basque*			
Salade verte		Potage à la carotte		Terrine de Saint Jacques			
Riz au chorizo* (plat complet)		Boulettes végétales sauce forestière		Boudin blanc sauce vallée d'Auge*			
Beignets de calamars et mayonnaise		Nuggets de poulet		Dos de colin sauce aux crevettes			
				Cheeseburger			
Carottes, pommes de terre, haricots verts		Riz complet		Pommes duchesses			
Pommes quartiers avec peau		Trio de carottes courgettes aubergines		Purée de carottes			
Fromage bûchette		Tartare aux noix		Meule de Bray BIO et local			
Petit suisse aromatisé		Petit suisse aromatisé		Clémentine			
Crêpe fourrée chocolat		Gâteau au chocolat du chef		Bûche de Noël au chocolat, locale			
Fruit		Fruit		Gâteau du chef, au chocolat et vermicelles coloré			

Constantes mensuelles

Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Macédoine mayonnaise			
Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette			
Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Fishburger			
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Galette légumes et mozzarella			
Haricots verts		Haricots verts		Carottes			
Purée		Purée		Frites			



Nouveauté



Cuisiné sur place



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc