




















Sinceny  
Du 08/06/2026 au 12/06/2026

Menu

			
Lundi	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette à l'échalote Sauté de porc  - Sauce au romarin /Filet de saumon MSC  - Sauce crème Flageolets à la tomate Suisse fruité <b>Pomme Bio</b> </p>		
Mardi	<p>Pastèque Cake de <b>semoule bio</b>, tomate, basilic    <b>Carottes Ce2</b> persillées  <b>Saint Môret Bio</b>  Liégeois chocolat</p>		
Mercredi	<p>Perles de pâtes - <b>Vinaigrette</b> au ketchup Rôti de dinde  - Sauce estragon /Omelette nature avec sauce - <b>Sauce estragon</b> Chou fleur Ce2 Béchamel Pont l'Evêque AOP  Pêche</p>		
Jeudi	<p>Guacamole au fromage blanc - Chips Tortilla Chili con carne /Chili sin carne Riz de camargue IGP <b>Edam Bio</b>  Flan du chef au caramel </p>		
Vendredi	<p><b>Rosette Label Rouge</b>   -, cornichons /Oeuf dur -, mayonnaise Filet de Poisson pané MSC  -, citron Pommes de terre vapeur <b>Camembert Bio</b>  Abricot</p>		

