








Menus de la Semaine

semaine du 1er au 5 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade composée	Macédoine mayonnaise	Tomates emmental	Salade	 Quiche au fromage
"Riz  " à la cubaine	"Spaghettis  Bolognaise	Brochettes de dinde	 Hamburger	Cuisse de poulet
		Petits pois carottes	Frites	 Poêlée de légumes
Donuts	Petits suisses	Fraise chantilly	Glace	 Salade de fruits

*Ce menu est susceptible de modification en fonction des cours et des arrivages.
Bœuf, porc, ovins et volaille d'origine française.
Pains en provenance de 2 boulangeries d'Auzances et de celle des Mars.*

La Gestionnaire,

L. BENITO

à Auzances, le

Le Chef de Cuisine,












D. VIALTAIX

Bon
Appétit

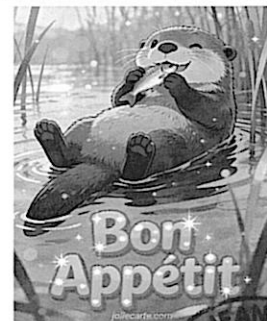


Menus de la Semaine

semaine du 8 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade composée	 Salade de pâtes	Radis	Charcuterie	 Wrap au thon
 Omelette aux pommes de terre	"Sauté de porc  " au curry	 Pizza	Filet de dinde	Colin à la crème
	Carottes persillées	Salade	 Gratin de blettes	 Riz
			Fromage	
 Yaourt bio	 Riz au lait	Poire chocolat	Fruit	 Panna cotta

*Ce menu est susceptible de modification en fonction des cours et des arrivages.
Bœuf, porc, ovins et volaille d'origine française.
Pains en provenance de 2 boulangeries d'Auzances et de celle des Mars.*



La Gestionnaire,

L. BENITO

à Auzances, le

Le Chef de Cuisine,

D. VIALTAIX



