

## MENU DE LA SEMAINE TPS MS GS

01 À 05 JUI . 2026

CHAQUE JOUR, NOUS PROPOSONS PLUSIEURS CRUDITÉS, DU RIZ BLANC ET BRUN, DES HARICOTS (BLANCS, CARIOCA, NOIRS OU ROUGES) OU DES LENTILLES, DE L'EAU MINÉRALE ET DES FRUITS (DESSERT) ;

LE MENU PEUT ÊTRE MODIFIÉ SANS PRÉAVIS, AUQUEL CAS LES PRÉPARATIONS SERONT REMPLACÉES PAR D'AUTRES DE MÊME VALEUR NUTRITIONNELLE.

EN CAS DE RESTRICTIONS ALIMENTAIRES, LES PRÉPARATIONS SERONT ADAPTÉES EN TOUTE SÉCURITÉ ET SOUS LA SUPERVISION DE LA NUTRITIONNISTE.

### LUNDI

01 JUIN  
COLLATION  
FRUITS DE SAISON

SALADE  
CAROTTE RÂPÉE

PLAT PRINCIPAL  
BŒUF BRAISÉ

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT  
PÂTES SAUTÉES  
RIZ BLANC/COMPLET  
HARICOTS NOIRS

GARNITURE  
HARICOTS VERTS SAUTÉS

DESSERT  
FRUIT DE SAISON

### MARDI

02 JUIN  
COLLATION  
FRUITS DE SAISON

SALADE  
CONCOMBRE

PLAT PRINCIPAL  
ŒUF BROUILLÉ

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT  
RIZ BLANC  
RIZ COMPLET  
LENTILLES EN RAGOÛT

GARNITURE  
FARINE DE MANIOC À LA  
BETTERAVE  
DESSERT  
GÂTEAU AU CACAO

### MERCREDI

03 JUIN  
COLLATION  
FRUITS DE SAISON

SALADE  
TOMATES CERISES ET  
CŒUR DE PALMIER

PLAT PRINCIPAL  
POULET RÔTI

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT  
RIZ BLANC  
RIZ COMPLET  
HARICOTS NOIRS

GARNITURE  
CRÈME D'ÉPINARDS

DESSERT  
FRUIT DE SAISON

### JEUDI

04 JUIN

**JOUR FÉRIÉ**

### VENDREDI

05 JUIN

**JOUR FÉRIÉ**