








Pour la semaine du 22 au 28 juin 2026, nous vous proposons ...

*bon
appetit*

E SI MENU COUSTARADE



D
E
J
E
U
N
E
R

	LUNDI Menu végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombres à la crème 	Melon 	Betterave rouge 	Saucissons et cornichons	Salade composée (salade verte, féta, avocat, tomates cerises)
	Tomates veggies	Emincé de bœuf aux oignons	Saucisse de Lozère	Steak haché de veau au jus	Boulettes d'agneau à la tomate
	Flageolets	Spaghetti bio	 Truffade	Haricots beurres persillés	Riz de Camargue
	Brie AOP	Bûche de Chèvre	 Tome blanche du Mazet	Petit suisse sucré	Faisselle
	Cocktail de fruits	Compote fraise bio	Crème dessert	Fruit de saison	Mousse au café

Le tableau des allergènes présents dans nos préparations est disponible via ce QR code:



Fait maison 

Le chef cuisinier se réserve le droit de modifier le menu en fonction des arrivages

Version papier disponible sur demande à: marvejols-cuisine@ch-mende.fr



Pôle restauration
04-66-49-68-97
Av du 19 mars 1942
48100 Marvejols