



MENU

Du 08 au 12 juin 2026

	P'tit Déj'	Déjeuner	Dîner
Lundi		Salade texane / Tomates-basilic / Cervelas vinaigrette Beignet de calamar / Œuf dur en gratin / Boulgour à la tomate / Épinard à la crème Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Eclair au chocolat	Carottes râpées au citron Crispidor au fromage / Blé aux poivrons Fromage Fruit / Entremet caramel
Mardi	Pain Beurre	Betteraves / Tartine de thon / Carottes Carbonnade flamande / Filet de maquereau / Frites / Choux fleur en gratin Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Barre glacée	Salade de concombres Gratin de pâtes façon kebab / Salade verte Fromage Fruit / Mousse chocolat
Mercredi	Confiture Céréales Jus de fruit Yaourt Café Lait	Salade iceberg / Champignons à la crème / Cake jambon Poisson meunière / Parmentier végétarien / Purée de légumes gratinée / Aubergines sautées Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Crumble pomme-mangue-coco	Salade de tomates Boulettes aux olives / Semoule Fromage Fruit / Cake poires-chocolat
Jeudi	Boisson chocolatée	Duo melon-pastèque / Haricots verts et poivrons / Salade verte Bolognaise / Carbonara / Trois fromages / Spaghetti Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Clafouti à la cerise	Macédoine Nems / Riz cantonnais Fromage Fruit / Compote biscuit
Vendredi		Taboulé / Concombre / Salade de tomates-olives Blanquette de poisson / Rougail saucisse / Riz / Carottes persillées Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Salade de fruits	<i>BON WEEK-END</i>

(Tous les repas du soir sont accompagnés de légumes divers)

Le Provisseur :

O.PALLEZ

L'Intendante :

S. ROLESE

EGALIM = (SIQO + Bio + Local). Sous réserve d'approvisionnement

Ces menus sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires (liste des allergènes alimentaires au 16 mars 2017) Textes applicables : règlement (U.E) n°1169/2011 et décret n°2015-447 du 17 avril 2015.