



MENU

Du 15 au 19 juin 2026

	P'tit Déj'	Déjeuner	Dîner
Lundi		Salade verte aux croutons / Caviar d'aubergines sur toast / Melon Cuisses de poulet / Omelette piperade / Frites / Courgettes au thym Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Flan pâtissier	Concombre Burger de veau / Spätzle Fromage Fruit / Mille feuilles
Mardi	Pain Beurre Confiture	Carottes râpées au citron / Mousse de foie / Lentilles échalotes Pizza margherita / Bouillabaisse / Salade verte Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Crème caramel	Tomate-basilic Chili con carne / Riz Fromage Fruit / Crème aux œufs
Mercredi	Céréales Jus de fruit Yaourt Café Lait	Concombre à la grecque / Coquillettes pistou / Cake olive-basilic Kefta / Côte de porc au paprika / Semoule / carottes au cumin Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Forêt noire	Courgettes à la bulgare Poisson pané au citron / gratin dauphinois Fromage Fruit / Semoule au lait
Jeudi	Boisson chocolatée	Céleri au fromage blanc / Gaspacho / Pâté en croute Lasagne de bœuf / Lasagne végétarienne / Salade verte Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Mousse citron	Fenouil aux pommes Croque-monsieur / Garniture Fromage Fruit / Compote chantilly
Vendredi		Betteraves maïs / Tomates-basilic / Taboulé Nuggets de poulet / Bowl / Riz à la tomate / Brocolis aux olives Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Fusée	<i>BON WEEK-END</i>

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

Le Proviseur :

O.PALLEZ

L'Intendante :

S. PALLES

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.