










SEMAINE 25

DU 15 AU 19 JUIN 2026

	LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	 Salade paysanne (verte et croutons)	 Tzatziki	 Melon	REPAS DE	 Salade de carottes à la ciboulette
PLAT PRINCIPAL	Filet de poisson MSC sauce citron	Emincé de bœuf à la grecque	Picatta de volaille à la crème		SECOURS
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles / carottes à la crème	Purée de haricots verts	Pommes crispy / choux-fleurs		Semoule / ratatouille
PRODUIT LAITIER	 Bûche du Pilat	Fromage blanc au miel 	Produit laitier 	SECOURS	 Camembert
DESSERT	 Crème dessert chocolat	 Glace ou autre dessert	 Yaourt de Léa		REPAS DE SECOURS
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Petit panné de blé et emmental	Galette tomate basilic	Tomate farcie végétale	REPAS DE SECOURS	

Pain baguette Label Rouge



Nos menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.
 Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne
 Nos plats peuvent contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de contacter votre direction.
 Toute l'équipe de la cuisine vous souhaite un bon appétit !

 5^{ème} Composant