

Menus du 08 au 12 juin 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 08/06	MARDI 09/06	MERCREDI 10/06	JEUDI 11/06	VENDREDI 12/06
Entrées au choix	Concombres au thon 🍷 Céleri, carottes râpées et édam	🍷 Salade de pomme de terre, oignons, œuf dur, thon, poivrons, tomates, boursin ail et fines herbes 🍷 Salade de riz, maïs, olive, jambon et emmental	Chou rouge et maïs Salade verte et moules	🍷 Duo de melon et Pastèque Salade de tomates au surimi	Jambon blanc Œuf dur mayonnaise
Plat principal	📍 Lomo Frites	📍 Sauté de bœuf provençale 🍷 Carottes et pommes de terre au jus	📍 Escalope de dinde sauce champignons Haricots blancs tomates	🍷 Panini, mozzarella, pesto, tomates Batavia vinaigrette	📍 Pavé de truite de Lau-Balagnas aux amandes 🍷 Semoule et ratatouille
Produits laitiers	📍 Fromage blanc 20% aux fraises Yaourt nature sucré	Yaourt à boire saveur fraise Petits Nova aux fruits Fraise/banane/abricot	Bûche du Pilat Emmental	📍 Fromages	🍷 Flan aux œufs 🍷 Crème vanille
Desserts au choix	🍷 Ananas au sirop et noix de coco râpée	Abricots	Banane	🍷 Cookies au chocolat	Cerise

: Produits BIO
 : Recettes Maison
 : Produits Locaux
 : Label rouge
 : Appellation d'origine contrôlée
 : Appellation d'origine protégée
 : Pêche durable
 : Indication géographique protégée
 : Spécialité traditionnelle garantie
 : Haute valeur environnementale
 : Région ultrapériphérique
 : Commerce équitable

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

La proviseure,
Madame Cécile LARROUY-MAUMUS

La secrétaire générale,
Madame Jacqueline CAPEL