

Menus du 15 au 19 juin 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 15/06	MARDI 16/06	MERCREDI 17/06	JEUDI 18/06	VENDREDI 19/06
Entrées au choix	Pizza aux fromages Pizza aux champignons et fromage	Céleri cru rémoulade Melon à l'italienne	Riz, avocat, tomates, chèvre Salade de pâtes, tomates, poivrons	Asperges mimosa Betteraves aux pommes	Carottes râpées Mesclun aux noix
Plat principal	Omelette aux fines herbes Tomates provençales	Filet de hoki sauce crustacée Riz pilaf	Steak haché au jus Duo de haricots verts et beurre	Blanquette de veau Frites	Wings de poulets sauce tomate Courgettes et pommes de terre à la tomate
Produits laitiers	Saint Morêt Cantadou	Tomme blanche Edam	Fromage blanc Yaourt aromatisé vanille /fraise/framboise/citron	Emmental Bûche du Pilat	Milk drink chocolat Milk drink vanille
Desserts au choix	Abricots Banane	Mousse liégeoise Mousse chocolat noir	Pomme au four Poire au chocolat	Fraises sans sucre aux amandes grillées Cerise	Salade de fruits exotiques Salade d'agrumes sans sucre

: 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