

MENU du Lundi 15 au vendredi 19 juin 2026

Nous vous rappelons que le contenu des menus n'est pas contractuel et que des modifications peuvent être effectuées

Lundi 15	Bar salade Omelette aux poivrons et pommes de terre / Filet de poisson au citron Céréales gourmandes / Flan de légumes Yaourt sucré / Fromage Crème dessert / Fruit	Crudités variées Paupiette de veau provençale Purée Yaourt sucré Fruits
Mardi 16	Pâté de campagne local / Salade verte Escalope de dinde viennoise / Filet de poisson sauce vierge Gnocchis à la romaine / légumes de saison poêlée Yaourt sucré / Fromage Glace / Fruit	Crudités Pilon de poulet mariné / Poisson sauce échalotes Pâtes au beurre Yaourt sucré Banane
Mercredi 17	Salade bar Saucisse grillée / Filet de poisson à la provençale Purée de lentilles corail / Tian de légumes Yaourt sucré ou nature / Emmental Pastèque / Fruit	Salade bar Lamelles de kébab Sauce thai Riz Yaourt sucré Beignet
Jeudi 18	Œufs vinaigrette / Salade verte Paupiette de dinde Forestière / Filet de poisson au basilic Tagliatelles / Courgettes à l'ail Yaourt sucré ou nature / Brie Salade de fruits / Fruit	Salade Bar Raviolis Yaourt sucré Flamby
Vendredi 19	Crudité variée / Salade Verte Viande au choix Assortiment de légumes Yaourt sucré Choix de dessert / Fruit	TOUTE L'EQUIPE DE RESTAURATION VOUS SOUHAITE UN 

La proviseur

J. CALVET

La gestionnaire

J. COUGET

Le responsable de restauration

D. MAURICE