

MENU du Lundi 29 au vendredi 3 JUILLET 2026

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

Lundi 29	<p>Crudités variées Boulettes de bœuf en sauce / dos de colin à l'estragon Quinoa / courgettes persillade Fromage / Yaourt sucré Dessert maison / Plateau de Fruit</p>	<p>Assiettes crudités Wings Féculent ou légumes Yaourt Dessert au choix</p>
Mardi 30	<p>Croute paysanne Rôti de porc / Filet de hoki en sauce Riz / Légumes au choix Fromage / Yaourt sucré Dessert maison / plateau de Fruit</p>	<p>Entrées au choix Poisson pané Féculent ou légumes au choix Yaourt Dessert au choix</p>
Mercredi 1	<p>Poivrons grillés Paupiettes en sauce / Poisson meunière Petits pois carotte Fromage / Yaourt sucré Dessert au choix / Plateau de Fruit</p>	<p>Entrée au choix Codon bleu Féculent ou Légumes au choix Yaourt Dessert au choix</p>
Jeudi 2	<p>Salade tomate au basilic Steak haché / Moules Pommes de terre / Légumes au choix Fromage du jour / Yaourt sucré Dessert au choix / Plateau de Fruit</p>	<p>Surimi mayonnaise Saucisse grillée Féculent ou Légumes au choix Yaourt Dessert au choix</p>
Vendredi 3	<p>Crudité variée / Salade Verte Viande au choix Assortiment de légumes Fromage / Yaourt sucré ou nature Choix de dessert / Plateau de Fruit</p>	<p>TOUTE L'EQUIPE DE RESTAURATION VOUS SOUHAITE UN </p>

Le proviseur

J. CALVET

La gestionnaire

J. COUGET

Le responsable de restauration

D. MAURICE