



SEMAINE DU 08 AU 12 JUN 2026

L'équipe de restauration se réserve le droit de modifier le menu en fonction des livraisons et d'éventuelles ruptures de stocks

	Lundi 08/06	Mardi 09/06	Judi 11/06	Vendredi 12/06
ENTREES	Salad' bar Salade composée Melon Carottes râpées	Salad' bar Taboulé frais Salade de pommes de terre / Harengs Œufs mayonnaise	Salad' bar Pizzas maisons Pêche au thon Salade de chou	Salad' bar Salami danois Salade aux gésiers Céleri remoulade
PLATS	Rôti de dinde au jus Lapin chasseur Frites / Haricots beures poêlés	Omelette Saucisse de Toulouse grillée Manchons de canard confits Haricots blanc / Poêlée de céleri	Rôti de Porc Boulettes Keffa Pâtes au beurre / Tomates provençales	Poisson pané citron Cervelas campagnard Printanière de légumes / Carottes sautées
LAITAGES	Yaourt Fromage	Fromage blanc Fromage	Yaourt	Yaourt Fromage
DESSERTS	Crème dessert Fruit de saison	Salade de fruits Fruit de saison	Cookies maison Mousse au chocolat Fruit de saison	Crème renversée Fruit de saison

Lexique

Végétarien



BIO

La Principale
Mme Alexandrine PELISSIER

La Secrétaire Générale
Mme Aïssâ BENAMA

L'Infirmière
Mme Ilham ZIANI

Ces menus sont susceptibles de contenir des produits ou traces de produits allergènes tels que : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques.