



SEMAINE DU 15 AU 19 JUNE 2026

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

	Lundi 15/06	Mardi 16/06	Jeudi 18/06	Vendredi 19/06
ENTREES	Salad' bar Crudités assorties Macédoine thon Pomelos	Salad' bar Melons Betteraves rouges Jambon beurre	Salad' bar Friands au fromage Pâté de campagne Radis beurre	Salad' bar Rosette beurre Carottes râpées Sardines Surimi mayonnaise
PLATS	Cordon bleu de dinde Poisson sauce normande Riz à l'espagnole / courgettes au gratin	Sauté de volaille aux olives Omelette au fromage	Poulet rôti au gingembre Gratin de poisson Haricots verts persillés / Gratin d'aubergine	Paupiette de veau chasseur Boulettes véggies
LAITAGES	Yaourt Fromage	Yaourt Fromage Fromage blanc Gâteau	Yaourt Fromage Gâteau maison	Yaourt Fromage Glace
DESSERTS	Tarte aux pommes Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Lexique

Végétarien



BIO

La Principale
Mme Alexandrine PELLISSIER

La Secrétaire Générale
Mme Amrissa BENAMMA

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.