

SEMAINE 9
MENU SEMAINE N°23
DU LUNDI 01 JUIN 2026 AU DIMANCHE 07 JUIN 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Bar à crudités	Salade de chou frisé	Duo de brocolis et chou fleur en salade	Salade de chou rouge aux lardons	Choux fleur en salade	Oeufs durs sauce cocktail <small>ARACHIDES, LAIT (LACTOSE),</small>
Bar à crudités	Céleri rémoulade <small>ARACHIDES, CÉLERI, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUF</small>	Salade de pâtes au saumon fumé <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</small>	Betteraves aux oignons	Salade de lentilles <small>GLUTEN</small>	Pamplemousse
Bar à crudités	Salade de riz tex mex <small>SOJA</small>	Salade d'endives au fromage	Salade de quinoa aux poivrons	Salade verte	Salade verte
Plat protidique	Côte de porc aux herbes <small>CÉLERI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE),</small>	Steak de poulet grillé	Blanquette de veau <small>CÉLERI, LAIT (LACTOSE)</small>	Boulettes de boeuf à la tomate	Hachis parmentier maison
Plat protidique	Filet de poisson à la tomate <small>POISSON</small>	Seiche Sétoise <small>CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSON</small>	Colin au curry <small>FRUITS A COQUE, GLUTEN, POISSON</small>	Poisson frais	Pavé de saumon <small>POISSON</small>
Plat protidique	Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien	Omelette au fromage maison <small>LAIT (LACTOSE), OEUF</small>
Féculents ou Légumes cuits	Pâtes au beurre <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</small>	Gratin dauphinois <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Duo de riz de Camargue	Semoule aux petits légumes <small>CÉLERI</small>	Pommes de terre rôties
Féculents ou Légumes cuits	Poêlée méridionale	Panais braisés	Fenouil braisé	Endives braisées <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Chou Romaneco
Féculents ou Légumes cuits	Brocolis persillés <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Poêlée campagnarde	Haricots verts persillés <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Gratin de légumes <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Gratin de cardes <small>LAIT (LACTOSE)</small>
Produit laitier	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Compote de pommes bio	Crème dessert chocolat <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Tarte au citron meringuée <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</small>	Gâteau de semoule à l'orange <small>GLUTEN, OEUF</small>	Dessert du jour
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
Entrée	Salade de riz	Salade de pâtes au pesto	Salade de quinoa	Salade de lentilles <small>GLUTEN</small>	
Entrée	Salade composée	Salade composée	Salade composée	Salade composée	
Plat protidique	Chipolatas grillées <small>CÉLERI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUF</small>	Nuggets de volaille	Boeuf à la Saint Gilloise	Sauté de porc à la provençale	
Plat protidique	Filet de lieu à la fondue de noireaux	Poisson du jour	Dos de colin <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, POISSON, SOJA</small>	Gratin de poisson	
Plat protidique	Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien	
Féculents ou Légumes cuits	Riz aux petits légumes <small>CÉLERI</small>	Ebly au beurre persillé <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Purée	Flageolets	
Féculents ou Légumes cuits	Brocolis persillés <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Poêlée méridionale	Poêlée de légumes grillés <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Poêlée champêtre	
Produit laitier	Fromage individuel assortiment	Fromage individuel assortiment	Fromage individuel assortiment	Fromage individuel assortiment	
Dessert	Crème dessert caramel	Bande de tarte aux pomme	Assortiment de compote	Mandarines	

Signature fournisseur/adjoint gestionnaire



SEMAINE 9
MENU SEMAINE N°23
DU LUNDI 01 JUIN 2026 AU DIMANCHE 07 JUIN 2026