

SEMAINE 9
MENU SEMAINE N°24
DU LUNDI 08 JUIN 2026 AU DIMANCHE 14 JUIN 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Entrée		Cervelas feuilleté			
Bar à crudités	Choux fleur en salade	Betterave crue râpée	Céleri rémoulade à l'ancienne <small>ARACHIDES, CÉLERI, LAIT</small>	Radis beurre	Chou rouge rapé <small>CÉLERI, SULFITES</small>
Bar à crudités	Salade composée	Salade composée	Salade composée	Salade composée	Salade composée
Bar à crudités	Salade de haricots verts au gruyère	Pamplemousse	Salade de pommes de terre	Salade de riz aux petits pois	Salade verte
Plat protidique	Saucisse aux herbes	Gardianne de taureau <small>CÉLERI, FRUITS A COQUE</small>	Cordon bleu de dinde <small>CÉLERI, FRUITS A COQUE,</small>	Tajine d'agneau aux fruits secs	Steak haché grillé
Plat protidique	Filet de cabillaud	Poisson frais	Colin au curry <small>FRUITS A COQUE, GLUTEN, POISSON</small>	Poisson frais	Filet de poisson à la tomate <small>POISSON</small>
Plat protidique	Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien
Féculeux ou Légumes cuits	Pommes grenailles persillées	Riz de Camargue IGP	Purée	Semoule aux petits légumes <small>CÉLERI</small>	Pâtes au beurre <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</small>
Féculeux ou Légumes cuits	Brocolis persillade <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Aubergines à la tomate	Courgettes grillées	Ratatouille maison <small>CÉLERI, SULFITES</small>	Haricots verts persillés <small>LAIT (LACTOSE)</small>
Féculeux ou Légumes cuits	Tomates provençales	Panais braisés	Carottes Vichy <small>CÉLERI, LAIT (LACTOSE), SULFITES</small>	Choux fleurs persillés	Choux de Bruxelles
Produit laitier	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Crème dessert chocolat <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Crumble de pommes	Mandarines	Compote de pomme	Gâteau de semoule à l'orange <small>GLUTEN, OEUF</small>
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
Entrée	Salade composée	Salade composée	Salade composée	Salade composée	
Entrée	Chou fleur vinaigrette	Salade de lentilles <small>GLUTEN</small>	Salade de pommes de terre	Salade de riz	
Plat protidique	Galette fromagère	Brochette de dinde	Escalope de porc au jus <small>CÉLERI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE),</small>	Cuisse de poulet rôtie	
Plat protidique	Dos de colin <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, POISSON, SOJA</small>	Poisson frais	Dos de cabillaud	Poisson frais	
Plat protidique	Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien	
Féculeux ou Légumes cuits	Penne <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</small>	Ebly au beurre persillé <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Petits pois <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Pommes sautées	
Féculeux ou Légumes cuits	Brocolis persillés <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Courge rôtie au miel	Gratin de légumes <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Navets braisés au miel	
Produit laitier	Fromage individuel assortiment	Fromage à la coupe	Fromage frais nature <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Yaourt nature	
Dessert	Crumble de pommes	Crème dessert caramel	Cocktail de fruit	Crème dessert chocolat <small>LAIT (LACTOSE)</small>	

Signature fournisseur/adjoint gestionnaire



SEMAINE 9
MENU SEMAINE N°24
DU LUNDI 08 JUIN 2026 AU DIMANCHE 14 JUIN 2026