



MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 08 juin au Vendredi 12 juin 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
<p>Tomate Salade composée</p> <p>~~~~~</p> <p>Boulettes de volaille Cabillaud au citron Frites / Poêlée de légumes</p> <p>~~~~~</p> <p> Yaourt bio Pastèque</p>	<p>Crudités</p> <p>~~~~~</p> <p>Cabillaud au citron Pâtes carbonara</p> <p>~~~~~</p> <p> Yaourt bio Dessert maison </p>	<p>Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p>Paupiette de veau Filet de colin tex-mex Riz / Tomates provençales</p> <p>~~~~~</p> <p>Laitage Moelleux chocolat maison  ou fruit</p>	<p>Melon</p> <p>~~~~~</p> <p>Escalope viennoise Poisson blanc Frites / Légumes</p> <p>~~~~~</p> <p>Laitage Glaces</p>	<p>Salade composée</p> <p>~~~~~</p> <p>Lasagnes au thon Poêlée de légumes</p> <p>~~~~~</p> <p>Laitage Gaufre chocolat / Fruit</p>
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
<p>Concombre</p> <p>~~~~~</p> <p>Bolognaise aux légumes Pâtes / Légumes</p> <p>~~~~~</p> <p> Yaourt bio Compote</p>	<p>Concombre</p> <p>~~~~~</p> <p>Aiguillettes de poulet panées Pané au fromage Riz / Courgettes fraîches</p> <p>~~~~~</p> <p> Yaourt bio Gaufre chocolat</p>	<p>Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p>Boulettes butternut/lentilles / Omelette Mozzarella sauce tomate  Semoule bio / Légumes</p> <p>~~~~~</p> <p>Laitage Ananas au sirop</p>	<p>Tomate basilic</p> <p>~~~~~</p> <p>Poisson pané Haricots verts et pommes de terre</p> <p>~~~~~</p> <p>Laitage Dessert maison </p>	<p> Produits locaux</p> <p> Pêche responsable</p> <p> Produits bio</p> <p> Fait sur place</p>

A partir du 08 juin, les menus sont susceptibles d'évoluer

Merci à l'équipe de restauration : Christèle, Isabelle, Anthony, Jordane, Emilie, Myriam, Paule, Michèle, Nadia, Fawzia, Marie-Line, Sabri, Isabelle, Ghyslaine, Soanety, Fouzia, Vanessa, Lendita, Corinne, Kaltoum, Betty...

Le Gestionnaire

Le Proviseur

D.GONZALEZ

L. VERNET

