





MENU DE LA SEMAINE

du Lundi 08 Juin 2026 au Vendredi 12 Juin 2026


Lundi
8-juin

Salade verte et Croûtons (1; 10)
Boulettes Végétales
Carottes BIO à la Crème d'Ail (7)
Banane
Crème Dessert BIO (7)

Mardi
9-juin


Origine Viande
FRANCE



Betteraves BIO Vinaigrette (10)
Roti de Porc Sauce Pizzaiolo
Petit Epeautre BIO et Légumes
Biscuit
Compote BIO en Vrac

Mercredi
10-juin


Origine Viande
UE



Pâté en Croute (1; 7)
Tomates Farcies
Gratin Dauphinois (7)
Compote gourde
Fromage Blanc BIO et Confiture (7)


Jedi
11-juin

Origine Viande
FRANCE



Feuilleté au Fromage (1; 3; 7)
Saucisse de Toulouse Façon Rougail
Lentilles (1)
Petits Suisses aux Fruits
Fruit BIO

Vendredi
12-juin



Salade de Tomates et Ciboulette (10)
Donut de Poisson (1; 3; 4; 7)
Gratin de Courgettes BIO (1; 7)
Yaourt BIO Nature et Sucre (7)

LISTE DE ALLERGÈNES :









- 1 CEREALES contenant du GLUTEN
- 2 CRUSTACES
- 3 ŒUFS
- 4 POISSONS
- 5 ARACHIDES
- 6 SOJA
- 7 LAIT
- 8 FRUITS A COQUES
- 9 CELERI
- 10 MOUTARDE
- 11 GRAINES DE SESAME
- 12 SULFITES
- 13 LUPIN
- 14 MOLLUSQUES

Le Directeur Adjoint
Thomas LENOBLE

La Diététicienne
BEAUDUN Sandra

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

LEGENDE :

-  Indication Géographique Protégée
-  Produits issus de l'Agriculture Biologique
-  Label rouge
-  Association qui participe à la Meilleure Qualité Alimentaire
-  Produits préparés 100% par nos Cuisiniers
-  Produits issus d'Agriculteurs du Département 04 et 05
-  Repas sans Protéines Animales
-  Poissons issus de la Pêche Durable



MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE
du Lundi 08 Juin 2026 au Vendredi 12 Juin 2026

Lundi	8-juin	<p>Salade verte et Croûtons (1; 10)</p> <p>Boulettes Végétales</p> <p>Carottes BIO à la Crème d'Ail (7)</p> <p>Banane</p> <p>Crème Dessert BIO (7)</p>	
Mardi	9-juin	<p>Betteraves BIO Vinaigrette (10)</p> <p>Émincé Végétal sauce Pizzaiolo</p> <p>Petit Epeautre BIO et Légumes</p> <p>Biscuit</p> <p>Compote BIO en Vrac</p>	
Mercredi	10-juin	<p>Terrine de Poisson</p> <p>Galettes au Quinoa à la Provençale</p> <p>Gratin Dauphinois (7)</p> <p>Compote gourde</p> <p>Fromage Blanc BIO et Confiture (7)</p>	<p>LISTE DE ALLERGÈNES :</p> <p>1 CEREALES contenant du GLUTEN</p> <p>2 CRUSTACES</p> <p>3 ŒUFS</p> <p>4 POISSONS</p> <p>5 ARACHIDES</p> <p>6 SOJA</p> <p>7 LAIT</p> <p>8 FRUITS A COQUES</p> <p>9 CELERI</p> <p>10 MOUTARDE</p> <p>11 GRAINES DE SESAME</p> <p>12 SULFITES</p> <p>13 LUPIN</p> <p>14 MOLLUSQUES</p>
Judi	11-juin	<p>Feuilleté au Fromage (1; 3; 7)</p> <p>Saucisses Végétales Façon Rougail</p> <p>Lentilles (1)</p> <p>Petits Suisses aux Fruits</p> <p>Fruit BIO</p>	
Vendredi	12-juin	<p>Salade de Tomates et Ciboulette (10)</p> <p>Donut de Poisson (1; 3; 4; 7)</p> <p>Gratin de Courgettes BIO (1; 7)</p> <p>Berlingo Pomme</p> <p>Yaourt BIO Nature et Sucre (7)</p>	

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

Le responsable production

Thomas LENOBLE

La Diététicienne

BEAUDUN Sandra

LEGENDE :



Indication
Géographique
Protégée



Association qui participe à la
Meilleur Qualité Alimentaire



Repas sans
Protéines Animales



Produits issus
de l'Agriculture
Biologique



Produits préparés 100%
par nos cuisiniers



Label rouge



Produits issus d'Agriculteurs
du Département 04 et 05



poissons issus de
la pêche Durable