



**MENU DE LA SEMAINE**

du Lundi 15 Juin 2026 au Vendredi 19 Juin 2026

<p><b>Lundi</b> 15-juin</p> <p>0 0</p>	<p>Taboulé BIO "Maison" (1; 10)</p> <p>Filet d'Eglefin Sauce Tomate et Câpres (4)</p> <p>Purée de Légumes BIO (7)</p> <p>Compote Gourde</p> <p>Donuts au Sucre (1; 3)</p>	
<p><b>Mardi</b> 16-juin</p> <p>Origine Viande UE</p>	<p>Rosette "Label Rouge" et Cornichon</p> <p>Steak de Veau à la Crème (7)</p> <p>Pommes de Terre Sautées</p> <p>Cookies</p> <p>Abricots</p>	
<p><b>Mardi</b> 17-juin</p> <p>Origine Viande FRANCE</p>	<p>Concombre sauce au Fromage Blanc (7; 10)</p> <p>Sauté de Porc</p> <p>Haricots Verts BIO</p> <p>Fruits au Sirop</p> <p>Yaourt aux Fruits BIO (7)</p>	
<p><b>Judi</b> 18-juin</p> 	<p>Salade de Pois Chiche et Fromage de Brebis (7; 10)</p> <p>Gratin de Pâtes BIO aux Légumes "Maison" (1; 3; 7)</p> <p>Fromage à la Coupe</p> <p>Melon</p>	
<p><b>Vendredi</b> 19-juin</p> <p>Origine Viande FRANCE</p>	<p>Salade de Riz BIO au Surimi et Maïs (2; 10; 14)</p> <p>Poulet Rôti aux Champignons (7)</p> <p>Ratatouille au Basilic</p> <p>Pêche Jaune</p> <p>Yaourt à Boire à la Fraise (7)</p>	

**LISTE DE ALLERGÈNES :**

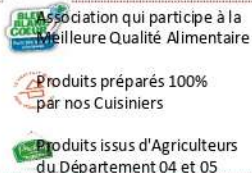
- 1 CEREALES contenant du GLUTEN
- 2 CRUSTACES
- 3 ŒUFS
- 4 POISSONS
- 5 ARACHIDES
- 6 SOJA
- 7 LAIT
- 8 FRUITS A COQUES
- 9 CELERI
- 10 MOUTARDE
- 11 GRAINES DE SESAME
- 12 SULFITES
- 13 LUPIN
- 14 MOLLUSQUES

Le Directeur Adjoint  
Thomas LENOBLE

La Diététicienne  
BEAUDUN Sandra

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

**LEGENDE :**



**MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE**  
du Lundi 15 Juin 2026 au Vendredi 19 Juin 2026



**Lundi 15-juin**

Taboulé BIO "Maison" (1; 10)  
Filet d'Eglefin Sauce Tomate et Câpres (4)  
Purée de Légumes BIO (7)  
Compote Gourde  
Donuts au Sucre (1; 3)

**Mardi 16-juin**

Oeufs Durs  
Burger Végétalement Bon  
Pommes de Terre Sautées  
Cookies  
Abricots

**Mercredi 17-juin**

Concombre sauce au Fromage Blanc (7; 10)  
Émincé Soja/Blé  
Haricots Verts BIO  
Fruits au Sirop  
Yaourt aux Fruits BIO (7)

**LISTE DE ALLERGÈNES :**

1 CEREALES contenant du GLUTEN

2 CRUSTACES

3 OEUFS

4 POISSONS

5 ARACHIDES

6 SOJA

7 LAIT

8 FRUITS A COQUES

9 CELERI

**Judi 18-juin**

Salade de Pois Chiche et Fromage de Brebis (7; 10)  
Gratin de Pâtes BIO aux Légumes "Maison" (1; 3; 7)  
Fromage à la Coupe  
Melon

10 MOUTARDE

**Vendredi 19-juin**

Salade de Riz BIO au Surimi et Maïs (2; 10; 14)  
Aiguillette Blé Épinards et Fêta  
Ratatouille au Basilic  
Pêche Jaune  
Yaourt à Boire à la Fraise (7)

11 GRAINES DE SESAME

12 SULFITES

13 LUPIN

14 MOLLUSQUES

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

Le responsable production

Thomas LENOBLE

La Diététicienne

BEAUDUN Sandra

**LÉGENDE :**



Indication  
Géographique  
Protégée



Association qui participe à la  
Meilleure 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