

# Menus du 1er au 5 juin 2026

Lundi 01	
☺	Salade composée
	Poisson bordelaise
☺	Riz
	Laitage
	Fruit

Mardi 02	
☺	Macédoine
	Roulé végétal
☺	Haricot vert
	Laitage
	Fruit

Mercredi 03	
☺	Crudités
☺	Poulet
☺	Semoule
	Laitage
	Pâtisserie

Jeudi 04	
☺	Crudités
☺	Paleron
☺	Choux Fleurs
	Laitage
	Glace

Vendredi 05	
☺	Salade
☺	Moules
	Frites
	Laitage
	Fruit

## Code couleur :

Fruits et Légumes crus, Fromage / lait, Céréales / féculents, Fait Maison  
Fruits et Légumes cuits, Viande / Poisson / Oeuf, Pâtisseries / Desserts

Menus prévisionnels susceptibles de modifications en raison des contraintes d'approvisionnement.

Les informations concernant les allergènes susceptibles de se trouver dans nos recettes sont disponibles au sein du restaurant scolaire

Le secrétaire général,



Olivier PEYRONNET

Seconde de cuisine,



Emilie DELEIGNE

La principale,



Emmanuelle GRIMAL