

Menus du 15 au 19 juin 2026

Lundi 15	
	Melon / Pastèque
	Poisson pané
☞	Haricots verts
	Laitage
	Compote

Mardi 16	
☞	Pois chiches poivrons
☞	Pâtes sauce bolognaise /végétale
	Laitage
	Fruit

Mercredi 17	
	Salade verte
	Pizza
	Légumes verts
	Laitage
	Fruit

Jeudi 18	
☞	Salade haricots rouges / maïs
☞	Poisson blanc
☞	Choux fleurs
	Laitage
☞	Pâtisserie

Vendredi 19	
	Crudités
☞	Escalope de volaille
☞	Riz
	Laitage
	Glace

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