

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.
 La viande de la boucherie locale *est cuite sur place
 Pain issu de la boulangerie locale
 Les producteurs locaux sont privilégiés.
 Pour les élèves qui ne mangent pas de viande et de Porc des Sardines leurs seront proposées.



Semaines du 15 au 26 juin 2026

Lundi 15 juin

(Végétarien)

Salade Verte/Croutons
 Tajine de Légumes
 Semoule
 Glace

Mardi 16 juin

Salade de Tomates
 Hamburger
 Potatoes
 Compote

Jeudi 18 juin

Céleri Rémoulade
 Cuisse de Poulet
 Chou-fleur Béchamel
 Petit Suisse

Vendredi 19 juin

Pêche au Thon
 Calamars
 Petits Pois
 Fromage



Lundi 22 juin

(Végétarien)

Betteraves Vinaigrette
 Oignons Rings
 Boulgour
 Eclair Vanille

Mardi 23 juin

Macédoine de Légumes
 Chili Con Carné
 Flamby au Caramel

Jeudi 25 juin

Surimi/Mayo
 Rôti de Porc
 Haricots Verts Persillés
 Abricots

Vendredi 26 juin

Concombres
 Poisson
 Coquillettes
 Fromage Blanc Sucré

