























## Semaine du lundi 8 au samedi 13 juin 2026

	Lundi 8 juin 2026	Mardi 9 juin 2026	Mercredi 10 juin 2026	Jeudi 11 juin 2026 Pain BIO (2)	Vendredi 12 juin 2026	Samedi 13 juin 2026
<b>Entrée</b>	Concombre BIO sauce fromage blanc (1)	Samoussa (2,6)	Salade verte à la fourme et olives (1,5,13)	Salade pois chiches (5,13)	Tomates mozzarella (1,5,13)	Bouillon aux vermicelles
<b>Plat</b>	Parmentier de lentilles BIO  	Nuggets de poulet (2)	Poisson façon bolognaise (1,8)  	Tarte aux fromages (1,2,4)	Rôti de porc BIO (2) 	Cuisse de canard confit
sans viande		Nuggets de poisson (2,8)			Pané epinard (1,2) 	Poisson aux herbes (1,8) 
<b>Plat</b>		Courgettes (1)	Spaghettis (1,2)	Haricots verts (1)	Pommes de terre (1)	Poêlée de légumes verts (1)
<b>Dessert</b>	Fruit BIO	Fromage (1)	Fruit	Fromage (1)	Fruit	Laitage (1)
<b>Dessert adultes</b>	Fromage (1) 	Fruit	Laitage (1)	Fruits au sirop	Biscuit (1,2,4,6)	Pâtisserie (1,2,3,4,6)

## Semaine du lundi 15 au samedi 20 juin 2026

	Lundi 15 juin 2026	Mardi 16 juin 2026	Mercredi 17 juin 2026	Jeudi 18 juin 2026	Vendredi 19 juin 2026	Samedi 20 juin 2026
<b>Entrée</b>	Carottes râpées BIO (5,13) 	Salade verte au maïs (2,5,13)	Friand au fromage (1,2,4)	Salade de riz (1,5,13)	Melon BIO 	Salsifis vinaigrette (5,13)
<b>Plat</b>	Blanquette de veau (1,2) 	Steak haché (1,2)	Dahl de lentilles BIO (5) 	Saucisse de Toulouse 	Poisson pané (2,8) 	Langue de bœuf
sans viande	Blanquette de poisson (1,2,8) 	Poisson à la crème (1,2,8) 		Crousti fromage (1,2,4) 		Pané tomate (1,2)
<b>Plat</b>	Riz (1)	Pâtes BIO (1,2) 	Choux-fleurs BIO (1) 	Purée de céleri et carottes (1)	Haricots verts (1)	Pommes de terre (1)
<b>Dessert</b>	Laitage BIO (1) 	Laitage (1)	Fruit	Laitage (1)	Fromage (1)	Fromage (1)
<b>Dessert adultes</b>	Fruit	Poire au sirop	Fromage (1)	Fruit	Compote de pommes	Fruit

L'équilibre nutritionnel des menus est conforme aux recommandations nutritionnelles obligatoires GEM RCN. Elodie DEDIEU, diététicienne, se tient à votre disposition à la CUISINE CENTRALE Tél : 05.61.92.22.59. Les menus sont susceptibles d'être modifiés.

### Informations aux consommateurs sur la présence d'allergènes dans les menus

(1) Produits laitiers (2) Gluten (3) Fruits à coques (4) Œufs et dérivés (5) Moutarde (6) Soja (7) Arachides (8) Poissons (9) Crustacés (10) Mollusques (11) Celeri (12) Lupin (13) sulfite (14) Sesame