



Semaine du 8 au 12 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
Entrée	Samoussa (2,6)	Salade verte à la fourme et olives (1,5,13)	Concombre vinaigrette (5,13)	Tomates mozzarella (1,5,13)	Carottes râpées BIO (5,13)
Plat	Nuggets de poulet (2)	Poisson façon bolognaise (1,8)	Tarte aux fromages (1,2,4)	Rôti de porc BIO (2)	Blanquette de veau (1,2)
sans viande	Nuggets de poisson (2,8)			Pané epinard (1,2)	Blanquette de poisson (1,2,8)
Plat	Courgettes (1)	Spaghettis (1,2)	Haricots verts (1)	Pommes de terre (1)	Riz (1)
Dessert	Fromage (1)	Fruit	Fromage (1)	Fruit	Laitage BIO (1)

Semaine du 15 au 19 Juin 2026

	Lundi 15 juin 2026	Mardi 16 juin 2026	Mercredi 17 juin 2026	Jeudi 18 juin 2026	Vendredi 19 juin 2026
Entrée	Salade verte aux croûtons et maïs (2,5,13)	Friand au fromage (1,2,4)	Salade de riz (1,5,13)	Melon BIO	Taboulé
Plat	Steak haché	Dahl de lentilles BIO (5)	Saucisse de Toulouse	Poisson pané (2,8)	Emincé de poulet froid
sans viande	Poisson à la crème (1,2,8)		Crousti fromage (1,2,4)		Thon (8)
Plat	Pâtes BIO (1,2)	Choux-fleurs BIO (1)	Purée de céleri et carottes (1)	Frites	Salade composée (2,5,13)
Dessert	Laitage (1)	Fruit	Laitage (1)	Fromage (1)	Laitage (1)

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.

Origine des viandes (Règlement Européen INCO) / (*) Les viandes bovines servies sont d'origine Française VBF (Décret du 17.12.2002.) / (**) Origine U.E

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