


















Semaine du 29 Juin au 3 Juillet 2026

GRANDS	Lundi 29 juin 2026	Mardi 30 juin 2026	Mercredi 1 juillet 2026	Jeudi 2 juillet 2026	Vendredi 3 juillet 2026
Entrée	Crêpe au fromage (1,2,4)	Concombre fromage blanc (1)	Salade verte, fêta et olives (1,5,13)	Salade de lentilles (5,13)	Carottes rapées et emmental (1,5,13)
Plat	Poulet roti au jus 	Raviolis au fromage sauce tomate (1,2,4)	Poisson sauce Hollandaise (1,2,8) 	Porc BIO sauce fromagère (1,2) 	Tajine d'agneau
sans viande	Poisson au citron (8)			Crousti fromage (1,2,4)	Poisson façon tajine (8)
Plat	Ratatouille		Pommes de terre (1) Haricots verts (1)	Brocolis BIO (1) 	Semoule BIO (1,2) 
Dessert	Fromage BIO (1) 	Fruit	Fruit	Laitage nature (1)	Fruit
Goûters	Laitage nature (1) Pêche au sirop	Laitage nature (1) Pain d'épices (2)	Pain (2) + fromage (1) Compote	Pain (2) + fromage (1) Fruit	Laitage nature (1) Pain au lait (1,2,4)

BEBES	Lundi 29 juin 2026	Mardi 30 juin 2026	Mercredi 1 juillet 2026	Jeudi 2 juillet 2026	Vendredi 3 juillet 2026
Plat	Poulet 	Fromage (1)	Poisson (8) 	Sauté de porc BIO 	Agneau
sans viande	Poisson (8) 			Poisson (8) 	Poisson (8) 
Plat	Courgettes	Purée de céleri (11)	Haricots verts 	Brocolis BIO 	Carottes
	Riz	Pommes de terre	Pommes de terre	Pâtes (2)	Semoule BIO (2) 
Dessert	Purée de fruits sans sucre	Purée de fruits sans sucre	Purée de fruits sans sucre	Purée de fruits sans sucre	Purée de fruits sans sucre
Goûters	Fromage blanc (1)	Yaourt (1)	Fromage blanc (1)	Yaourt (1)	Fromage blanc (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.

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) Céleri (12) Lupin (13) sulfite (14) Sésame