









# Menus PORTAGE









## Semaine du 22 au 27 Juin 2026

QR Code à flasher pour plus  
d'informations



	Lundi 22 juin 2026	Mardi 23 juin 2026 Pain BIO (2) 	Mercredi 24 juin 2026	Jeudi 25 juin 2026	Vendredi 26 juin 2026	Samedi 27 juin 2026
<b>Entrée</b>	Taboulé (2)	Betteraves et dés d'emmental (1,5,13)	Radis (1)	Salade d'haricots beurre (5,13)	Tomates BIO et mozzarella (1,5,13) 	Fonds d'artichaut (5,13)
<b>Plat</b>	Emincé de poulet 	Omelette (4) 	Poisson béchamel (1,2,8) 	Quiche Lorraine (1,2,4)	Emincé de poulet au curry (1,2,5) 	Seiche à la tomate (10)
sans viande	Thon (8)			Tarte aux fromages (1,2,4)	Poisson au curry (1,2,5,8) 	
<b>Plat</b>	Salade de crudités (2,5,13)	Pommes de terre cubes sautées	Choux-fleurs (1)	Salade verte (5,13)	Riz (1)	Pâtes (1,2)
<b>Dessert</b>	Laitage (1)	Fruit	Laitage BIO (1) 	Fromage (1)	Pâtisserie (1,2,4)	Fromage (1)
<b>Dessert adultes</b>	Biscuit (1,2,4,6)	Laitage (1)	Biscuit (1,2,4,6)	Fruit	Compote	Biscuit (1,2,4,6)

## Semaine du 29 Juin au 4 Juillet 2026

	Lundi 29 juin 2026	Mardi 30 juin 2026	Mercredi 1 juillet 2026	Jeudi 2 juillet 2026	Vendredi 3 juillet 2026	Samedi 4 juillet 2026
<b>Entrée</b>	Taboulé (2)	Crêpe au fromage (1,2,4)	Concombre fromage blanc (1)	Salade verte, fêta et olives (1,5,13)	Salade de lentilles (5,13)	Salade de museau
<b>Plat</b>	Bœuf au paprika 	Poulet roti au jus 	Raviolis au fromage sauce tomate (1,2,4)	Poisson sauce Hollandaise (1,2,8) 	Porc BIO sauce fromagère (1,2) 	Steak haché (1,2)
sans viande	Pané tomate (1,2)	Poisson au citron (8)		Crousti fromage (1,2,4)	Omelette (1,4)	
<b>Plat</b>	Carottes BIO au cumin (1) 	Ratatouille	Pommes de terre (1)	Brocolis BIO (1) 	Tomates provençales 	
<b>Dessert</b>	Fromage (1)	Fromage BIO (1) 	Fruit	Fruit	Laitage (1)	Fromage (1)
<b>Dessert adultes</b>	Fruit	Pêche au sirop	Biscuit (1,2,4,6)	Laitage (1)	Abricot au sirop	Compote

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