
















Semaine du 22 au 26 Juin 2026

QR Code à flasher pour plus d'informations



| | Lundi 22 juin 2026 | Mardi 23 juin 2026 | Mercredi 24 juin 2026 | Jeudi 25 juin 2026 | Vendredi 26 juin 2026 |
|------------------------|--|--|---------------------------------|--|---|
| |  | Pain BIO (2)  | | | |
| Entrée | Betteraves et dés d'emmental (1,5,13) | Radis (1) | Salade d'haricots beurre (5,13) | Tomates BIO et mozzarella (1,5,13)  | Taboulé (2) |
| Plat | Omelette (4)  | Poisson béchamel (1,2,8)  | Quiche Lorraine (1,2,4) | Emincé de poulet au curry (1,2,5)  | Bœuf au paprika  |
| Plat | Pommes de terre cubes sautées | Choux-fleurs (1) | Salade verte (5,13) | Riz (1) | Carottes BIO au cumin (1)  |
| Dessert | Fruit | Laitage BIO (1)  | Fromage (1) | Pâtisserie (1,2,4) | Fromage (1) |
| Dessert adultes | Laitage (1) | Biscuit (1,2,4,6) | Fruit | Compote | Fruit |

Semaine du 29 Juin au 3 Juillet 2026

| | 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 |
| Plat | Ratatouille | | Pommes de terre (1) | Brocolis BIO (1)  | Semoule BIO (1,2)  |
| Dessert | Fromage BIO (1)  | Fruit | Fruit | Laitage (1) | Fruit |
| Dessert adultes | Pêche au sirop | Biscuit (1,2,4,6) | Laitage (1) | Abricot au sirop | 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