





















Semaine du 22 au 26 Juin 2026

	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 
sans viande			Tarte aux fromages (1,2,4)	Poisson au curry (1,2,5,8) 	Pané tomate (1,2)
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)

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
sans viande	Poisson au citron (8) 			Pommes de terre (1)	Crousti fromage (1,2,4)
Plat	Ratatouille			Brocolis BIO (1) 	Semoule BIO (1,2) 
Dessert	Fromage BIO (1) 	Fruit	Fruit	Laitage (1)	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.

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