

MENU SEMAINE N°25
DU LUNDI 15 JUIN 2026 AU DIMANCHE 21 JUIN 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Entrée	Jambon blanc cornichons	Wrap vegui GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	Salade paysanne GLUTEN, MOUTARDE, SULFITES	Quiche midi GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	Salade mendiante et cake au noix et fromage des Pyrénées FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUF, SULFITES
Entrée	Melon	Salade océane au surimi CRUSTACÉS, GLUTEN, POISSON	Croisillon Dubarry GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	Salade Aubrac GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, SULFITES	Carotte râpée œuf mimosa MOUTARDE, OEUF, SULFITES
Plat protidique	Saute de canard aux olives GLUTEN	Crêpes au fromage GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	Cuisse de poulet label BIO grillée au jus	Saute de boeuf bio Strogonoff GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, SULFITES	Calamar à la romaine GLUTEN, POISSON
Plat protidique	Filet de poisson meunière citron GLUTEN, LAIT (LACTOSE), POISSON	Steak haché végétarien sauce poivre GLUTEN, LAIT (LACTOSE), SOJA		Poisson fish' n chips GLUTEN, POISSON	Saute d'agneau aux épices FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE)
Féculents ou Légumes cuits	Courgette grillée	Aubergine tomate	Premier légume du printemps, carotte, courgette, petit pois	Gratin de courgette FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Poêlée maison
Féculents ou Légumes cuits	Penne BIO au beurre GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Pommes dauphine GLUTEN, OEUF	Spaghetti BIO au beurre GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Riz local aux oignons CÉLÉRI	Pomme de terre sautée
Produit laitier	Fromage portion BIO * LAIT (LACTOSE)	Yaourt nature BIO * local LAIT (LACTOSE)	Fromage portion LAIT (LACTOSE)	Yaourt nature BIO * local LAIT (LACTOSE)	Fromage label * local à la coupe LAIT (LACTOSE)
Dessert	Dessert lacté riz au lait, flan au caramel et chocolat LAIT (LACTOSE)	Assortiment de pâtisserie éclair chocolat, choux vanille, gaufre. GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	Chausson pommes GLUTEN	Fraise	Dessert lacté au fruit LAIT (LACTOSE)
Dessert	Et Fruits hiver BIO *	Et Fruits hiver BIO *	Et Fruits printemps BIO *	Et Fruits printemps BIO *	Et Fruits printemps BIO *
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
Entrée	Pizza royal soir GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Salade de pomme de terre du Quercy MOUTARDE, SULFITES	Salade Aubrac GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, SULFITES	Salade pomme de terre au thon CÉLÉRI, GLUTEN, OEUF	
Plat protidique	Saute de boeuf BIO à l'ail	Filet de volaille pané viennoise GLUTEN	Filet de poisson au chorizo POISSON	Filet de dinde rôti aux abricots et miel SULFITES, SÉSAME	
Féculents ou Légumes cuits	Galette de polenta CÉLÉRI, LAIT (LACTOSE)	Poêlée mélange de légume Verdé	Pomme de terre en gratin FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Courgette grillée	
Produit laitier	Fromage portion LAIT (LACTOSE)	Fromage portion BIO * LAIT (LACTOSE)	Fromage portion LAIT (LACTOSE)	Fromage portion barquette et alu FRUITS A COQUE, LAIT (LACTOSE)	
Produit laitier	Yaourt nature BIO * local LAIT (LACTOSE)	Yaourt nature BIO * local LAIT (LACTOSE)	Yaourt nature BIO * local LAIT (LACTOSE)	Yaourt nature BIO * local LAIT (LACTOSE)	
Dessert	Desserts yaourts aromatisés aux fruits bio local LAIT (LACTOSE)	Gateau au flocon et fruit sec FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Dessert liégeois LAIT (LACTOSE)	Cake aux fruits GLUTEN	
Dessert	Et Fruits printemps BIO *	Et Fruits printemps BIO *	Et Fruits printemps BIO *	Et Fruits printemps BIO *	

Signature proviseur/adjoint gestionnaire

