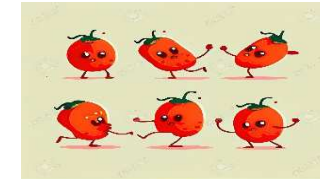




\*\*\* Menus \*\*\*

**BON APPETIT !**

**SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN 2026**



**Lundi**



*Rillettes de porc origine France - Salade verte\* bio*   
*Gésiers de poulet origine France - Pommes de terre\* et dés de fromage*

*Fromage - Fruits au sirop Eau - Pain*

**Mardi**



*Tomates\* bio à la vinaigrette*  
*Filet de hoki et pommes de terre vapeur\* sauce à l'échalote*

*Fromage blanc sur lit de fruits cuits Eau - Pain*

**Jeudi**

"Menu orange"



*Salade de pois chiches à la libanaise*  
*Penne façon primavera*  
*Saint Paulin - Nectarine\** *Eau - Pain*



*Pastèque\**

**Vendredi**



*Rôti de dinde origine France - Haricots beurre*

*Glace : Sunday caramel beurre salé et petits gâteaux Eau - Pain*

\* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements

\* Conformément au décret n°2011-1227 du 30 Septembre 2011, les produits frais de saison doivent être identifiés distinctement sur les menus



Préparation maison

## LUNDI

### COMPOSITION DU MENU

**Entrée** : rilette de porc origine France et salade verte\* bio, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

**Plat et garniture** : pommes de terre\* vapeur, gésiers de poulet origine France, dés de fromage (emmental, gouda... allergènes : produits laitiers), sauce salade, échalotes, sel, poivre

**Dessert** : fruits au sirop

## MARDI

### COMPOSITION DU MENU

**Entrée** : tomates\* bio, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, basilic, sel, poivre

**Plat et garniture** : filet de hoki (allergènes : présence : poissons), pommes de terre\* vapeur, sauce salade, sel, poivre, échalotes

**Dessert** : fromage blanc sur lit de fruits cuits (allergènes : lait et dérivés)

## JEUDI

### COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

**Entrée** : salade de pois chiche à la libanaise (allergènes : présence : gluten - traces : crustacés, mollusques, œufs, poissons, arachide, soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques, céleri, moutarde)

**Plat et garniture** : penne bio, asperges vertes, champignons de paris bio, fromage râpé (allergènes : produits laitiers et dérivés), sel, poivre

**Dessert** : st paulin (allergènes : produits laitiers et dérivés) - nectarine\*

## VENDREDI

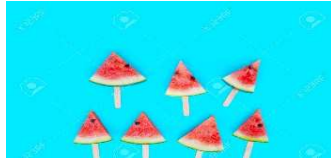
### COMPOSITION DU MENU

**Entrée** : pastèque\*

**Plat** : rôti de dinde origine France, huile d'olive, eau, romarin, sel, poivre

**Garniture** : haricots beurre, beurre doux, ail, sel, poivre

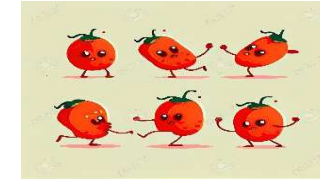
**Dessert** : sundae caramel beurre salé (allergènes : présence : produits laitiers et dérivés, fruits à coques) - cigarettes russes  
(pas de fiche technique du fournisseur)



\*\*\* Menus \*\*\*

**BON APPETIT !**

**SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN 2026**



**Lundi**



*Rillettes de porc origine France - Salade verte\* bio*   
*Gésiers de poulet origine France - Pommes de terre\* et dés de fromage*

*Fromage - Fruits au sirop Eau - Pain*

**Mardi**



*Tomates\* bio à la vinaigrette*  
*Filet de hoki et pommes de terre vapeur\* sauce à l'échalote*

*Fromage blanc sur lit de fruits cuits Eau - Pain*

**Jeudi**

"Menu orange"



*Salade de pois chiches à la libanaise*



*Penne façon primavera*  
*Saint Paulin - Nectarine\* Eau - Pain*

**Vendredi**



*Pastèque\**  
*Rôti de dinde origine France - Haricots beurre*

*Glace : Sunday caramel beurre salé et petits gâteaux Eau - Pain*

\* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements

\* Conformément au décret n°2011-1227 du 30 Septembre 2011, les produits frais de saison doivent être identifiés distinctement sur les menus

 Préparation maison

## LUNDI

### COMPOSITION DU MENU

**Entrée** : rilette de porc origine France et salade verte\* bio, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

**Plat et garniture** : pommes de terre\* vapeur, gésiers de poulet origine France, dés de fromage (emmental, gouda... allergènes : produits laitiers), sauce salade, échalotes, sel, poivre

**Dessert** : fruits au sirop

## MARDI

### COMPOSITION DU MENU

**Entrée** : tomates\* bio, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, basilic, sel, poivre

**Plat et garniture** : filet de hoki (allergènes : présence : poissons), pommes de terre\* vapeur, sauce salade, sel, poivre, échalotes

**Dessert** : fromage blanc sur lit de fruits cuits (allergènes : lait et dérivés)

## JEUDI

### COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

**Entrée** : salade de pois chiche à la libanaise (allergènes : présence : gluten - traces : crustacés, mollusques, œufs, poissons, arachide, soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques, céleri, moutarde)

**Plat et garniture** : penne bio, asperges vertes, champignons de paris bio, fromage râpé (allergènes : produits laitiers et dérivés), sel, poivre

**Dessert** : st paulin (allergènes : produits laitiers et dérivés) - nectarine\*

## VENDREDI

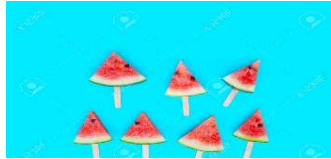
### COMPOSITION DU MENU

**Entrée** : pastèque\*

**Plat** : rôti de dinde origine France, huile d'olive, eau, romarin, sel, poivre

**Garniture** : haricots beurre, beurre doux, ail, sel, poivre

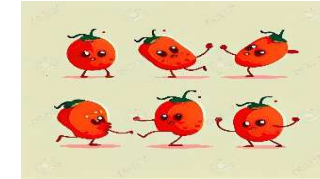
**Dessert** : sundae caramel beurre salé (allergènes : présence : produits laitiers et dérivés, fruits à coques) - cigarettes russes  
(pas de fiche technique du fournisseur)



\*\*\* Menus \*\*\*

**BON APPETIT !**

**SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN 2026**



**Lundi**



*Rillettes de porc origine France - Salade verte\* bio*   
*Gésiers de poulet origine France - Pommes de terre\* et dés de fromage*

*Fromage - Fruits au sirop Eau - Pain*

**Mardi**



*Tomates\* bio à la vinaigrette*  
*Filet de hoki et pommes de terre vapeur\* sauce à l'échalote*

*Fromage blanc sur lit de fruits cuits Eau - Pain*

**Jeudi**

"Menu orange"



*Salade de pois chiches à la libanaise*  
*Penne façon primavera*  
*Saint Paulin - Nectarine\** Eau - Pain

**Vendredi**



*Rôti de dinde origine France - Haricots beurre*

*Glace : Sunday caramel beurre salé et petits gâteaux Eau - Pain*

\* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements

\* Conformément au décret n°2011-1227 du 30 Septembre 2011, les produits frais de saison doivent être identifiés distinctement sur les menus



Préparation maison

## LUNDI

### COMPOSITION DU MENU

**Entrée** : rilette de porc origine France et salade verte\* bio, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

**Plat et garniture** : pommes de terre\* vapeur, gésiers de poulet origine France, dés de fromage (emmental, gouda... allergènes : produits laitiers), sauce salade, échalotes, sel, poivre

**Dessert** : fruits au sirop

## MARDI

### COMPOSITION DU MENU

**Entrée** : tomates\* bio, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, basilic, sel, poivre

**Plat et garniture** : filet de hoki (allergènes : présence : poissons), pommes de terre\* vapeur, sauce salade, sel, poivre, échalotes

**Dessert** : fromage blanc sur lit de fruits cuits (allergènes : lait et dérivés)

## JEUDI

### COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

**Entrée** : salade de pois chiche à la libanaise (allergènes : présence : gluten - traces : crustacés, mollusques, œufs, poissons, arachide, soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques, céleri, moutarde)

**Plat et garniture** : penne bio, asperges vertes, champignons de paris bio, fromage râpé (allergènes : produits laitiers et dérivés), sel, poivre

**Dessert** : st paulin (allergènes : produits laitiers et dérivés) - nectarine\*

## VENDREDI

### COMPOSITION DU MENU

**Entrée** : pastèque\*

**Plat** : rôti de dinde origine France, huile d'olive, eau, romarin, sel, poivre

**Garniture** : haricots beurre, beurre doux, ail, sel, poivre

**Dessert** : sundae caramel beurre salé (allergènes : présence : produits laitiers et dérivés, fruits à coques) - cigarettes russes  
(pas de fiche technique du fournisseur)