











## Enfants

Menu de la semaine N° 25 du 15/06/26 au 19/06/26

LUNDI 15 JUIN	<b>MENU DU CHEF</b> MARDI 16 JUIN 	MERCREDI 17 JUIN	JEUDI 18 JUIN	VENDREDI 19 JUIN
Salade grecque	Salade de pomme de terre betteraves	Salade verte	Taboulé libanais	Concombre bulgare
Poisson MSC sauce armoricaine 	Omelette aux fromages	Émincé de bœufs sauté bio/locale  	Pilon de Poulet rôti	Cœur de blé
Riz pilaf	Gratin de brocolis	Coquillettes demi complètes Bio/local  	Ratatouille niçoise	Fèves et pois gourmands
	St Nectaire AOP 	Petit suisse	Fromage blanc BIO 	Camembert pasteurisé
Yaourt à la framboise du Trièves bio/local  	Fruit de saison	Cubes d'ananas	Fruit de saison	Tarte
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		<b>Goûters</b> : Lait Bio  Brioche		

Menu de la semaine N° 26 du 22/06/26 au 26/06/26

LUNDI 22 JUIN	<b>MENU DU CHEF</b> MARDI 23 JUIN 	MERCREDI 24 JUIN	JEUDI 25 JUIN	VENDREDI 26 JUIN
Salade de haricots verts Bio mimosa 	Boulghour à l'orientale	Salade de tomate	Salade verte	Melon
Paella de la mer 	Falafels BIO  sauce blanche	Raviolis et cappelletti fromage	Poisson crème de romarin 	Émincé de veau bio/local aux champignons  
	Courgettes bio/local provençales  		Crunchy pétales	Poêlée Tex Mex et blé
Gouda	Fromage blanc fruité	Ossau Iraty AOP 	Yaourt nature	
Fruit de saison	Fruit de saison	Donuts au sucre	Fruit de saison	Crème dessert BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		<b>Goûters</b> : Fruit frais Yaourt à boire		

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements de la cuisine centrale

Produit bio    Produit local    Label rouge    Label pêche durable    Label AOP    Label IGP    Label Haute Valeur Environnementale    Label La Nouvelle Agriculture    Label Certification Environnementale 2    Label Bleu Blanc Cœur    Fait Maison

