

# DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

## MENU JUIN MIDI 2026-DEJEUNER - DÉJEUNER

Lundi 01/06/2026	Mardi 02/06/2026	Mercredi 03/06/2026	Jeudi 04/06/2026	Vendredi 05/06/2026
<b>ENTRÉES</b>				
Pastèque <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	duo mais tomate <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	melon <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Galantine <i>Gluten, Soja</i>	Duo de melons <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Salade de pommes de terre aux olives <i>Moutarde, Sulfites</i>	Oeuf dur à la mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Salade pate perle surimi carotte <i>Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	salade de riz <i>Moutarde, Sulfites</i>	Raïta de concombre <i>Lait</i>
salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
<b>PLATS</b>				
Merlu 🐟 sauce citron <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>	Haché au veau <i>Soja</i>	Jambon fumé grillé <i>Gluten</i>	Pizza margherita <i>Gluten, Lait</i>	Filet de maquereau sauce aigre douce <i>Poissons, Gluten, Soja, Sulfites</i>
Wing de poulet sauce barbecue <i>Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	Quiche au thon tomate et moutarde <i>Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Moussaka végétarienne <i>Gluten, Lait</i>	Rôti de porc aux herbes <i>Gluten</i>	Merguez <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
<b>GARNITURES</b>				
Blé pilaf <i>Gluten</i>	aubergine <i>Lait</i>	Duo carotte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Jardinière de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Légumes couscous <i>Céleri</i>
Légumes du sud et son crumble <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Farfalle <i>Gluten</i>	Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes de terre cube rissolées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Semoule <i>Gluten</i>
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>
Fromage Petit moule <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>	Fromage Petit moule <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>
Tomme blanche <i>Lait</i>	Fromage Petit moule <i>Lait</i>	Fromage Petit moule <i>Lait</i>	Saint nectaire 🍷 <i>Lait</i>	Fromage Petit moule <i>Lait</i>



**LE PLAISIR DE BIEN MANGER**

# DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES

## DESSERTS

Batonnet crème glacée  
chocolat enrobé cacao noisette  
*Fruits à coque, Lait, Soja*

Barre bretonne crème anglaise  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Compote pommes et abricots  
allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Biscuit de savoie  
*Oeufs, Gluten*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Compote tous fruits allégée en  
sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Compote pommes et pêches  
allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Fromage blanc au riz soufflé  
chocolat  
*Gluten, Lait*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Crème dessert caramel  
*Lait*

Tarte au citron  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Glace cone vanille chocolat  
*Gluten, Lait, Soja*

## BOULANGERIE

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

*Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.*



**LE PLAISIR DE BIEN MANGER**

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE