

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

MENU JUIN MIDI 2026-DEJEUNER - DÉJEUNER

Lundi 08/06/2026	Mardi 09/06/2026	Mercredi 10/06/2026	Jeudi 11/06/2026	Vendredi 12/06/2026
ENTRÉES				
Pastèque <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Oeuf dur à la mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Concombre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Melon <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	rosette <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Pâté en croute <i>Oeufs, Gluten</i>	salade composée <i>Lait</i>	salade composée <i>Lait</i>	salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade d'agrumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tomates au basilic <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade de pommes de terre aux olives <i>Moutarde, Sulfites</i>	Tartine au thon et à la ciboulette <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
PLATS				
Colin d'Alaska 🌊 sauce basquaise <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>	Sauce façon bolognaise au boeuf <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Oeufs brouillés aux fines herbes <i>Oeufs, Lait</i>	Beignets de poisson blanc <i>Poissons, Gluten, Soja</i>	Aiguillette de poulet sauce curry <i>Lait, Moutarde</i>
Saucisse de Toulouse <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pate coude sc feves pesto et emmental <i>Gluten, Lait</i>	Sauté de boeuf sauce paprika <i>Gluten</i>	Blanquette de dinde aux olives vertes <i>Gluten, Sulfites</i>	Crispidor à l'emmental <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
GARNITURES				
Haricots verts à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pâtes coude <i>Gluten</i>	Mélange 5 céréales <i>Gluten, Soja</i>	Carottes au thym <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Epinards en branche béchamel <i>Gluten, Lait</i>
Purée de pomme de terre <i>Lait</i>	Petits pois à l'étuvé <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tian de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Semoule <i>Gluten</i>
PRODUITS LAITIERS				
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>	Fromage Petit moule <i>Lait</i>	Buchette lait de mélange <i>Lait</i>	Fromage Petit moule <i>Lait</i>	Fromage Petit moule <i>Lait</i>
Gouda <i>Lait</i>	Pont l'évêque 🧀 <i>Lait</i>	Fromage Petit moule <i>Lait</i>	Saint paulin <i>Lait</i>	Montcadi croute noire <i>Lait</i>



LE PLAISIR DE BIEN MANGER

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES

DESSERTS

Beignet au chocolat et noisettes

 *Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja*

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote pommes et fraises allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote pommes allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage blanc coulis de fruits rouge

Lait

Crème caramel

Oeufs, Lait

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade de fruits frais

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gâteau au yaourt

Oeufs, Gluten, Lait

Tarte noix coco 

Oeufs, Gluten, Lait

Gâteau au chocolat

Oeufs, Gluten, Soja

tarte aux pommes

Gluten

BOULANGERIE

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Pain

Gluten

Pain

Gluten

 **LE PLAISIR DE BIEN MANGER**


SERVICES DE QUALITÉ DE VIE