




















MENUS
Semaine du 15 au 19 Juin 2026*

*sous réserve d'approvisionnements

JOURS	ENTREES	PLATS	LAITAGE	DESSERTS
LUNDI	Surimi ^{1 2 3} mayonnaise ^{2 10}	Cœur de merlu ⁴  Riz 	Fromage bio ⁷  	Fruits  
MARDI	Feuilletés au comté ^{1 3 7}	Galettes de céréales ^{1 3} Haricots verts	Laitage ⁷	Fruits  
MERCREDI	Thon piperade ⁴	Palette de porc à la diable ¹⁰ Filet de colin ⁴  Purées ⁷	Yaourt bio ⁷ 	Fruits  
JEUDI	Melon/pastèque	Escalope de volaille Paupiette de saumon ⁴ Brocolis bio 	Pana cotta ⁷	Fruits  
 VENDREDI	Salade de tomates ¹⁰	Cordon bleu ^{1 3 7} Poisson pané ^{1 3 7} Pates bio ^{1 3} 	Yaourt bio ⁷ 	Fruits  



Label Rouge



Indication géographique protégée



Appellation d'origine Protégée/Contrôlée



Agriculture biologique



pêche durable



Haute Valeur Environnementale



Production locale



*Aide UE (fruits et légumes / produits laitiers) à destination des écoles



Gluten
1



Crustacés
2



Oeufs
3



Poissons
4



Arachides
5



Soja
6



Lait
7



Fruits à coque
8



Céleri
9



Moutarde
10



Sésame
11



Sulfites
12



Lupins
13



Mollusques
14

Le Principal,
D. MERIGUET

La Secrétaire Générale
F. AUDIGE