


# SEMAINE DU 22 JUIN AU 26 JUIN 2026


**Lundi 22**

Melon  
Wrap au thon 

\*

Boulettes végé  
Omelette  
Blé  
Brunoise de légumes  
\*



Produits laitiers  
\*

Panna cotta caramel 

Mousse au chocolat  
Yaourt  
Fruit


**Mardi 23**


Piémontaise  
Tomates basilic  
\*

Filet de poulet laqué  

Poisson pané  
Riz  
Carottes au jus  
\*

Produits laitiers  
\*


Pêche façon melba 


Gâteau yaourt 

Yaourt  
Fruit

**Jeudi 25**

Rollmops  
Macédoine  
\*

Palette à la diable 

Steak haché  
Purée  
Tomate provençale 

\*

Produits laitiers  
\*

Gâteau basque  
Yaourt  
Fruit

**Vendredi 26**

Accras de morue  
Duo carottes/céleri 

\*

Sauté de veau olives  

Carbonara 

Pâtes  
Courgettes  
\*

Produits laitiers  
\*

Fromage blanc spéculoos  
Pastèque  
Yaourt  
Fruit

Viandes d'origine française Poissons non menacés



Fait maison



Produits biologiques



Produits de la ferme



d'extinction

Appellation d'origine contrôlée Menu végétarien Produits locaux



Indication de la présence d'allergènes :

Les produits utilisés pour la confection des repas pour les cantines sont susceptibles de contenir des traces de 14 allergènes majeurs suivants : crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques, gluten.

Des modifications sont susceptibles d'être apportées à ce Menu selon l'approvisionnement.  
Merci de votre compréhension.

Le Principal Norman MADEJCZYK  
La Gestionnaire Sophie PECRON