

# SEMAINE DU 8 JUIN AU 12 JUIN 2026

## Lundi 8

Carottes râpées  
Radis beurre



\*

Pâtes bolognaises



Pâtes au saumon



\*

Produits laitiers

\*

Compote

Melon

Yaourt

Fruit

## Mardi 9

Salade de pois chiches  
Surimi

\*

Poisson cheddar

Côte de porc provençale



Blé

Brocolis

\*

Produits laitiers

\*

Panna cotta

Salade de fruits

Yaourt

Fruit

## Jeudi 11

Tomates vinaigrette  
Avocat

\*

Goulash



Normandin

Frites

Petits pois carottes

\*

Produits laitiers

\*

Baba chantilly

Gâteau basque

Yaourt

Fruit

## Vendredi 12

Betteraves  
Concombres bulgares

\*

Curry d'agneau



Merguez

Semoule

Poêlée orientale

\*

Produits laitiers

\*

Coupe de fraises

Glace

Yaourt

Fruit

Viandes d'origine française



Poissons non menacés  
d'extinction



Produits  
locaux



Menu  
végétarien



Appellation d'origine  
contrôlée



Produits  
de la ferme



Produits  
biologiques



Fait maison



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.

Le Principal

Norman MADEJCZYK

La Gestionnaire

Sophie PECRON

Des modifications sont susceptibles d'être apportées  
à ce Menu selon l'approvisionnement.

Merci de votre compréhension.

