

MENUS DU MIDI

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 01 juillet 2026	jeudi 02 juillet 2026	vendredi 03 juillet 2026
--------------------	--------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------

ENTRÉES

Œufs durs au thon	Avocat créole	Sardines et pommes à l'huile	Salade orientale	Carottes râpées
Concombre à la ciboulette	Jambon blanc		Concombre à la ciboulette	Jambon sec

PLATS

Dos de colin sauce provençale	Steak haché sauce forestière	Œufs brouillés à la crème	Brochette de poisson pané	Filet d'Eglefin
Émincé de bœuf Stroganoff	Blanquette de poissons	Poulet fermier rôti aux herbes	Chipolatas	Escalope de dinde marinée provençale

GARNITURE

Haricots verts persillés	Frites	Jardinière de légumes	Gratin de choux fleur	Riz créole
Coquillettes	Courgettes persillées	Polenta à l'Italienne	Jardinière de légumes	Tomate à la provençale

PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature bio 🌿	Fromage	Yaourt nature	Fromage bio 🌿	Fromage
---------------------	---------	---------------	---------------	---------

DESSERTS

Mousse au chocolat au lait	Compote de pommes	Crème dessert caramel	Flan coco	Flan maison
	Fromage blanc à la confiture			Compote de pommes

FRUITS

Fruit	Fruit bio 🌿	Fruit	Fruit	Fruit
-------	-------------	-------	-------	-------

Ce menu est susceptible d'être modifié.



Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles



Appellation d'origine protégée



Agriculture Biologique

La Proviseure,
Céline LOPEZ



MENUS DU SOIR

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 01 juillet 2026	jeudi 02 juillet 2026	vendredi 03 juillet 2026
--------------------	--------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------

ENTRÉES

Champignons vinaigrette	Salade de pâtes au basilic	Avocat vinaigrette	Salade cocotte	/
-------------------------	----------------------------	--------------------	----------------	---

PLAT

Cassolette curry de pois chiches	Rôti de veau	Lasagnes au saumon maison	Dos de cabillaud à la bulgare	/
Filet de poulet basquaise	Brochette de poisson pané		Burger	/

GARNITURE

Riz Arlequin	Carottes braisées	Salade verte	Ratatouille niçoise	/
Jardinière de légumes	Purée		Frites	/

PRODUITS LAITIERS

Fromage	Yaourt aux fruits	Fromage blanc à la vanille	Fromage	/
---------	-------------------	----------------------------	---------	---

DESSERTS

Eclair au chocolat	Cône vanille	Crème renversée	Compote de pommes	/
	Assortiment de compotes			/

FRUITS

Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	/
-------	-------	-------	-------	---

Ce menu est susceptible d'être modifié.



Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Appellation d'origine protégée

Agriculture Biologique

La Provisseure,
Céline LOPEZ

