




















	Lundi 8 juin 2026	Mardi 9 juin 2026	Mercredi 10 juin 2026	Jeudi 11 juin 2026	Vendredi 12 juin 2026
<i>Hors d'œuvre</i>	Taboulé à la menthe fraîche 	Salade de pommes de terre & cornichons 		Carottes* et fenouil râpées 	Concombre & tomates bio 
<i>Hors d'œuvre sans viande</i>					
<i>Plat Principal</i>	Bœuf sauce aux olives & à la tomate 	Jambon sauce moutarde 		cubes de Couin aux trois cereales mayonnaise aux fromages blanc & fines herbes Bouchée blé tomate basilic	Parmentier à
<i>Plat sans viande</i>	Lentilles olives & tomates	Galette de boulgour pois chiche emmental			
<i>Accompagnement</i>	 Carottes beurre à l'origan	 Courgettes à la Sétoise 		Epinards  	L'égrené végétal 
<i>Produits Laitiers</i>	 Yaourt nature bio	Saint nectaire 		Tomme blanche	 Fromage portion
<i>Dessert</i>	Pêche (selon disponibilité)	 Pomme bio 		Eclair chocolat	Compote pommes fraises

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 Produit français	 Label rouge	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais	 Produit local	 Au moins un aliment Bio dans la recette	 Pêche durable	