

# MENU

du 15 au 19 Juin 2026 (semaine 2)

Lundi 15 Juin

Mardi 16 Juin

Mercredi 17 Juin

Jeudi 18 Juin

Vendredi 19 Juin

Fête du collège



Salade de carottes râpées aux crevettes <sup>-10-12-2</sup> 	Tomates ou concombres en salade <sup>-10-12-3</sup> 	Salade Caesar <sup>-10-12-3</sup> 	Melon 	Salade de riz <sup>-10-12-3</sup> 
Chili con carne <sup>-9</sup> 	Poulet sauté tandoori <sup>-1-7-12</sup> 	Rôti de porc <sup>-12-1-7</sup> 	Pizza Party <sup>-1-7-3-5-8</sup> 	Poisson pané <sup>-4-1-3</sup> 
Riz <sup>-1</sup> 	Spaghettis <sup>-7</sup> 	Tomates provençales et pommes de terre <sup>-1</sup> 	Salade verte <sup>-10-12</sup> 	Haricots verts sautés en persillade 
Brie <sup>-7</sup> 	Yaourts aux fruits <sup>-7</sup> 	Cantal <sup>-7</sup> 	Fruit de saison 	Fromage blanc nappé au coulis de fruits rouges <sup>-7</sup> 
Abricots 	Fraises en coupelle 	Salade de fruits 	Barre glacée et jus de pomme <sup>-7-3-5-8</sup> 	Nectarine 

Elodie RUAMPS, Gestionnaire

Mme Catherine GEY, la Principale



Produits Bio



Achat local



Information sur les allergènes: 1. Céréales contenant du gluten 2. Crustacés et produits à base de crustacés 3. Oeufs et produits à base d'oeufs 4. Poissons et produits à base de poissons 5. Arachides et produits à base d'arachides 6. Soja et produits à base de soja 7. Lait et produits à base de lait 8. Fruits à coques 9. Céliak et produits à base de céliak 10. Moutarde et produits à base de moutarde 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame 12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l 13. Lupin et produits à base de lupin 14. Mollusques et produits à base de mollusques

A titre exceptionnel, nous nous réservons le droit de modifier les menus pour raisons d'approvisionnement.