



**ECOLE LES GENTIANES**

Déjeuner du **lundi 8 juin** au **vendredi 12 juin 2026**



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \*

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
<b>Entrée</b>	Salade de pate		Salade de tomate et féta				Salade verte		Lentilles vinaigrette	
<b>Plat principaux</b>	poisson pané		chipolatas				Boulettes de bœuf		Sauté de porc	
<b>Garnitures</b>	Épinards à la crème		Semoule				Coquillettes		Ratatouille	
<b>Produit laitier</b>	Plateaux de fromage		Plateaux de fromage				Plateaux de fromage		Plateaux de fromage	
<b>Dessert</b>	Fruits de saison		Beignet				Crème dessert		Fruit de saison	

-  Viande bovine française
-  Porc français
-  Volaille française
-  Agriculture biologique
-  Plat végétarien
-  Produit local
-  Poisson frais
-  Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN





**ECOLE LES GENTIANES**

Déjeuner du **lundi 15 juin** au **vendredi 19 juin 2026**



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \*

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Judi	Logos	Vendredi	Logos
<b>Entrée</b>	<b>Coleslaw</b>		<b>Tarte à la tomate</b>				<b>Tomate mozzarella</b>		<b>Salade de haricots verts et œufs durs</b>	
<b>Plat principaux</b>	<b>Omelette au fromage</b>		<b>Émincé de bœuf vigneronne</b>				<b>Lasagnes à la bolognaise (plat complet)</b>		<b>Filet de poisson pané</b>	
<b>Garnitures</b>	<b>Blé</b>		<b>Carottes braisées</b>				<b>Plat complet</b>		<b>Riz (+ sauce tomate)</b>	
<b>Produit laitier</b>	<b>Plateaux de fromage</b>		<b>Plateaux de fromage</b>				<b>Plateaux de fromage</b>		<b>Plateaux de fromage</b>	
<b>Dessert</b>	<b>Tarte</b>		<b>Salade de pastèque</b>				<b>Mousse au chocolat</b>		<b>Fruit de saison</b>	

-  Viande bovine française
-  Porc français
-  Volaille française
-  Agriculture biologique
-  Plat végétarien
-  Produit local
-  Poisson frais
-  Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN



**ECOLE LES GENTIANES**

Déjeuners du **lundi 22 juin** au **vendredi 26 juin 2026**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \*

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
<b>Entrée</b>	Carottes râpées		Betteraves mimosa				Salade de tomate et olives noires		Haricots blancs à la libanaise	
<b>Plat principal</b>	Tajine de poisson		Cappelletti au fromage				Jambon grillé		Émincé de bœuf à la bordelaise	
<b>Garnitures</b>	Semoule		-				Ratatouille		Haricots verts persillés	
<b>Produit laitier</b>	Plateaux de fromage		Plateaux de fromage				Plateaux de fromage		Plateaux de fromage	
<b>Dessert</b>	Compote pomme sans sucre ajouté		Pastèque				Donuts		Fruit de saison	

-  Viande bovine française
-  Porc français
-  Volaille française
-  Agriculture biologique
-  Plat végétarien
-  Produit local
-  Poisson frais
-  Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN



**ECOLE LES GENTIANES**

Déjeuners du **lundi 29 juin** au **vendredi 3 juillet 2026**



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \*

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Judi	Logos	Vendredi	Logos
Entrée	Radis beurre		Melon				Haricots verts à l'échalote		Cake tomate, olive et thym	
Plat principal	Curry de pommes de terre et haricots rouges au lait de coco		Boulettes de bœuf sauce tomate				Filet de poisson meunière		Sauté de porc aux champignons	
Garnitures	Brocolis sautés		Frites				Riz		Carottes au jus	
Produit laitier	Plateaux de fromage		Plateaux de fromage				Plateaux de fromage		Plateaux de fromage	
Dessert	Tarte grillée aux pommes		Crème dessert				Pastèque		Fruit de saison	

-  Viande bovine française
-  Porc français
-  Volaille française
-  Agriculture biologique
-  Plat végétarien
-  Produit local
-  Poisson frais
-  Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN





ECOLE LES GENTIANES

Déjeuners du lundi 6 juillet au vendredi 10 juillet 2026



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \*

SEMAINE 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	
Entrée											Viande bovine française 
											Porc français 
Plat principaux											Volaille française 
											Agriculture biologique 
Garnitures											Plat végétarien 
											Produit local 
Produit laitier											Poisson frais 
											Cuisiné par nos soins 
Dessert											



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN