













# Menus de substitution

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Taboulé bio 	Tartare de concombre HVE 	Lentilles bio vinaigrette 	Salade verte bio 	Velouté froid de courgettes et fromage fondu
Plat protidique	Croustillant au cheddar	Boulette de soja et tomate	Bâtonnet de Mozzarella pané	Blanquette végétale	Lasagnes de légumes 
Garniture	Ratatouille	Purée de pomme de terre bio 	Julienne de légumes	Riz bio au beurre 	mozzarella basilic bio 
Produit laitier	Chanteneige nature	Yaourt nature sucré bio 	Comté AOP 	Saint Marcellin IGP 	Camembert HVE 
Dessert	Glace Mister Freeze ou Moelleux chocolat	Nectarine jaune	Crumble aux pommes	Crème dessert vanille	Abricot

\* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

\*\* Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026

