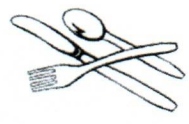




MENU DU MIDI  
SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN 2026



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 15/06/2026	SALADE CELTIQUE	NUGGET'S DE POULET GRATIN DE POIREAUX		COMPOTE
MIARDI 16/06/2026	CONCOMBRE À LA MENTHE	LASAGNES VÉGÉTALES LAITUE SAUCE BULGARE		PÂTE À SUISSÉ
MERCREDI 17/06/2026	ICEBERG/CHÈVRE/MAÏS/ CROUTONS	CUISSÉ DE POULET AUX OIGNONS POMMES FONDANTES	GLACE	
JEUDI 18/06/2026	FEUILLETÉ AU FROMAGE	RÔTI DE DINDE BASSE TEMPÉRATURE PÂTES AU BEURRE	CRÈME MONT BLANC	
VENDREDI 19/06/2026	MELON CHARENTAIS	OMELETTE AU FROMAGE HARICOTS BEURRE		DOONUTS AU SUCRE



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



V viande bovine française



Menu végétarien



Fait maison



Indic. Géo. protégée

Le proviseur

Stéphane ANGLA



Le Mandataire

Edouard REY

