



Semaine du 1 au 5 Juin 2026



PNNS 4 Crudités Cuidités Plat protidique Légumes Féculents Fromages Fruits Desserts	DEJEUNER				DINER			
	Entrée	Plat principal	Garniture	Dessert	Entrée	Plat principal	Garniture	Dessert
LUNDI	*Salade bar	*Escalope Viennoise Ou Filet de raie aux croutons	*Pennes Bio Ou Poêlée légumes bio	Yaourt ou *Fruit + Yaourt brassé Bio	*Tarte au fromage	*Tortilla	*Carottes en béchamel	*Fromage ou Fruit + *Pastèque
MARDI	*Œuf mimosa Ou Haricots verts en salade	Chorizo grillée Ou *Poisson Bordelaise	*Semoule Ou *Piperade maison	Fromage ou *Yaourt + *Fruit Bio	*carottes râpées	*Brochette orientale	*Poêlée pomme de terre	Fromage ou *Fruit + *Glace
MERCREDI	*Saucisson	*Lasagnes au saumon/lasagne végétarienne	*Salade verte	*Fromage ou Yaourt + * Compote	*Crudités	*Saucisse grillée *Petit pois paysanne		Fromage ou *Fruit + *Yaourt brassé Bio
JEUDI	*Melon Ou Boudin	*Roti de porc Ou Colin sauce citron	*Purée Ou Légumes sautées	*Fromage ou Fruit + *Tarte chocolat	*Tomate ciboulette	*Poisson pané	*Spaghettis	Fromage ou *Fruit + *Liégeois
VENDREDI	*Crudités	*Cordon bleu Ou Tielles sétoise	*Rizotto Ou Ratatouille	Fromage ou *Fruit + *Sundae	Le Proviseur		LA Secrétaire Générale D'EPLE	

Compte tenu du marché, le chef se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel.

Les plats précédé d'une *composent le MENU CONSEIL élaboré en application de l'arrêté du 30 Septembre 2014 relatif à la qualité nutritionnelle des repas

