

TRAME DE BASE
MENU SEMAINE N°24

DU LUNDI 08 JUIN 2026 AU DIMANCHE 14 JUIN 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Entrée	Crudités variées (Bio)	Salade pomme de terre au surimi		Crudités variées (Bio)	Œufs durs BIO, mayonnaise ail, échalote
Entrée	Bar à Salade	Bar à Salade	Bar à Salade	Bar à Salade	Bar à Salade
Plat protidique	Escalope Viennoise	Sauté de porc au curry (local)	Hachis parmentier maison	Escalope de dinde à la crème	Steak haché grillé
Plat protidique	Galette blé épinard	Sauté végétarien BIO curry coco	Hachis parmentier de lentilles <small>GLUTEN</small>	Poisson du jour	
Féculeux ou Légumes cuits	Pâtes HVE au beurre	Riz basmati	Salade verte	Petit pois BIO	Frites
Féculeux ou Légumes cuits	Poêlée de légumes	Haricots plats persillés		Carottes sautées locales et BIO	Poêlée de légumes grillés
Produit laitier	Yaourt nature	Fromage bio ou AOP	Yaourt Bio ou Fromage Bio	Fromage bio ou AOP	Yaourt nature
Dessert	Fruits	Compote BIO	Gâteau maison	Yaourt aux fruits Bio	Yaourt variés (Bio)
Bar à fruits	Fruits de saison Bio	Fruits de saison Bio	Fruits de saison Bio	Fruits de saison Bio	Fruits de saison Bio
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
Entrée	Jambon blanc au beurre		Salade de pois chiches <small>GLUTEN, SOJA</small>	Friand au fromage	
Entrée	Bar à Salade	Bar à Salade	Bar à Salade	Bar à Salade	
Plat protidique	Boulette de bœuf façon couscous	Brochette de poisson pané	Cuisse de poulet grillée aux herbes	Cordon bleu de dinde	
Féculeux ou Légumes cuits	Semoule BIO	Haricots verts BIO	Poêlée de légumes créative	Boullgour BIO aux petits légumes épicés	
Produit laitier	Yaourt Bio ou Fromage Bio	Yaourt Bio ou Fromage Bio	Yaourt Bio ou Fromage Bio	Yaourt Bio ou Fromage Bio	
Dessert	Liégeois vanille ou chocolat	Salade de fruits HVE	Compote BIO	Desserts variés	
Bar à fruits	Fruits Bio	Fruits Bio	Fruits Bio	Fruits Bio	

Signature proviseur/adjoint gestionnaire