



## Menus du 26 mai au 22 juin 2026

	Du 26 au 29 mai	Du 01 au 05 juin	Du 08 au 12 juin	Du 15 au 19 juin	Du 22 au 26 juin
<b>LUNDI</b>	<b>Jour Férié</b>  Salade Betterave/Lard/Pignons <b>Pâté de foie</b> Frites Fromage bio Fruits de saison	Carottes râpées Salade au bleu et noix <b>Escalope de porc</b> Pâtes Fromage bio Corbeille de fruits	Salade composée Melon au jambon <b>Paëlla</b> Fromage bio Fruits au sirop	Macédoine de légumes/ <b>Œuf</b> Salade César <b>Lamelle de kebab</b> Frites Laitage bio Corbeille de fruits	Duo de melon et pastèque Pêche au sirop thon <b>Sauté de porc</b> aux olives Potatoes Glace
<b>MARDI</b>	Salade Betterave/Lard/Pignons <b>Pâté de foie</b> Frites Fromage bio Fruits de saison	Macédoine et œuf Mesclun <b>aux lardons</b> /croûtons Couscous au poisson Semoule Laitage bio Fruits frais	Œuf mimosa Salade à la Grecque Ragout de lentilles et purée Laitage de nos montagnes Fruits frais	Salade Nicoise Salade de pois chiches Raviolis ricotta frais sauce blanche ou <b>Raviolis au bœuf</b> Fromage blanc fermier au sucre/aux fruits rouges	Salade Gersoise Salade pommes de terre <b>Paupiette de dinde</b> forestière Printanière de légumes Laitage bio Fruits de saison
<b>JEUDI</b>	Salade de pâtes printanière Mini club thon ou <b>jambon</b> Pavé de saumon frais Poêlée courgettes fraîches Laitage Bio Fruits de saison	Quiche aux oignons Feuilletée fromage Tomate farcie végétarienne Riz blanc Glace au choix	Concombres et champignons au yaourt bio Salade tomates anciennes <b>Sauté de canard aux cerises</b> Poêlée Pommes de terre Clafoutis aux abricots/Fraisier	Wrapp veggie Piemontaise au blé <b>Blanc de poulet façon Orloff</b> Petits pois/Carottes/mange-tout Fromage bio Salade de fruits frais	Croque Monsieur Clafoutis aux légumes Encornet et seiche persillés à la plancha Riz aux légumes Mousse chocolat Mousse à la fraise
<b>VENDREDI</b>	Salade tomates/Concombre Houmous Macaronade Liégeois vanille/chocolat Crème dessert vanille	Asperges blanches sauce gribiche/Rouleau de surimi <b>Boules de bœuf</b> à la tomate Poêlée haricots persillés Fromage blanc aux fruits rouges ou crème de marron	Salade de riz <b>Charcuterie</b> Cœur de lieu au basilic Légumes rôtis Laitage de nos montagnes Fruits frais	Salade Fraîcheur « Taktouka » Poivrons/Tomates Œuf cocote au lard Ou omelette fromage Pommes rissolées Pêche melba/Fraises Melba	Taboulé Pâtes au pesto Pizza Margherita Poêlée Méridionale Fromage bio Fruits frais

Le Chef Cuisinier

  
 Thierry BINEBA

La Secrétaire Générale d'Etablissement

  
 Françoise CAZENOVE

La Principale

  
 Nathalie GOURLAY