




MENU ELABORE PAR LE CHEF DE CUISINE

Menu du 08 juin 2026 au 12 juin 2026



Les repas sont préparés sur place et peuvent être servis sans viande. *Les plats inscrits en italique sont « préparés maison »*

	Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Déjeuner	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p><i>Salade verte</i></p> <p>Quiche aux 3 fromages ***</p> <p><i>Pâtes à la napolitaine</i> ***</p> <p>Fromage ***</p> <p><i>Fraises à la crème</i></p>	<p><i>Bar à salades</i> ***</p> <p>Rôti de veau forestier</p> <p><i>Riz</i> ***</p> <p>Fromage ***</p> <p>Compote fraise ou fruit</p>	<p><i>Bar à salades</i> ***</p> <p>Assiette froide</p> <p>Charcuterie ***</p> <p>Fromage ***</p> <p>Riz au lait ou fruit</p>	<p><i>Bar à salades</i> ***</p> <p><i>Escalope de volaille panée maison</i></p> <p><i>Légumes du soleil et féculents</i> ***</p> <p>Fromage ***</p> <p><i>Tiramisu maison</i> ou fruit</p>	<p><i>Bar à salades</i> ***</p> <p>Poisson au four  ***</p> <p>Purée crécy ***</p> <p>Fromage ***</p> <p>Fruits au sirop ou fruit</p>
Dîner	<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Croque-monsieur</i></p> <p><i>Gâteau au chocolat maison</i></p>	<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Petits farcis maison</i></p> <p>Fruit</p>	<p><i>Salade verte</i></p> <p>Couscous merguez</p> <p>Fromage blanc ou fruit</p>	<p><i>Salade de tomates et salade verte</i></p> <p>Tortellinis gratinés</p> <p>Glace</p>	<p>Bon week end</p>

Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs, notamment de la date limite de consommation ou d'un problème de livraison.

Ces menus sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires (liste des allergènes alimentaires au 16/03/2017)

Textes applicables : règlement UE n°1169/2011 et décret n° 2015-447 du 17/04/2015. Liste consultable sur panneau d'affichage.

L'Intendante
Mme Schmitt

Le Proviseur
M. Guillaume