



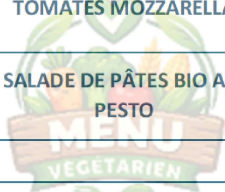














lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
--------------------	--------------------	-----------------------	--------------------	-----------------------

L'EQUIPE DE LA RESTAURATION CUISINE POUR VOS ENFANTS CHAQUE JOUR AVEC LA PLUS GRANDE ATTENTION



Entrée	SALADE COLESLAW	SALADE DE PDT ET MIMOLETTE 	RILLETES DE THON ET SARDINE	TOMATES MOZZARELLA	SALADE VERTE HVE ET EMMENTAL 
Plat	AIGUILLETES DE POULET PANÉS	SAUMON SAUCE VIERGE 	ÉMINCÉ DE BŒUF AUX OIGNONS	SALADE DE PÂTES BIO AU PESTO 	SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS
Régime spécifique	•NEM AUX LEGUMES	•OMELETTE	•BOULETTES VÉGÉTALE		•SAUCISSES VÉGÉTALE
Accompagnement	TABOULÉ BIO 	HARICOTS VERT BIO 	RIZ BIO 	S/GARNITURE 	SEMOULE BIO 
Fromage	CHANTENEIGE BIO 		GOUDA BIO 		
Dessert	ORANGE IGP 	COMPOTE DE POMME BANANE BIO 	GLACE VANILLE MADAGASCAR BIO	PASTÈQUE	BANANE 

LES MENUS SERONT ADAPTES EN VERSION "SALADE FROIDE" SUR TOUTE LA SEMAINE

Goûter	MINI ROULE ABRICOT	PAIN ET CONFITURE	CAKE MARBRE CACAO	PAIN ET FROMAGE BIO 	PAIN ET CONFITURE
	JUS DE FRUITS BIO 	YAOURT BIO AROMATISÉ 	LAIT BIO 	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE BIO 



LES MENUS SONT ELABORÉS SUIVANT LES RECOMMANDATIONS DU GEMRCN

MSC (Pêche durable), **AOC** (Appellation d'Origine Contrôlée), **AOP** (Appellation d'Origine Protégée), **IGP** (Indication d'Origine Protégée),

STG (Spécialité Traditionnelle Garantie), **AB** (Agriculture Biologique), **Label Rouge**, **BBC** (Bleu Blanc Coeur)

LES MENUS SONT APPLICABLES SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

 **ma cantine**

