

Menus du lundi 15 au vendredi 19 juin 2026

PETIT DEJEUNER

Lait, chocolat, café, thé, jus de fruits, yaourt, confiture, miel, sucre, beurre, fruits, céréales, pain

		DEJEUNER	DINER
Lundi 15 juin	Salade Bar	Salade de tomate et maïs	Salade de crudités
	Entrée	Salade verte à la feta	
	Plat chaud (au choix)	Boulettes de bœuf bio sauce tomate Poisson sauce tartare	Escalope viennoise Filet de lieu Tapenade
	Légumes Bar	Riz camargue	Céréales gourmandes
	Garniture	Poêlée de légumes et champignons	Courgettes sautées
Mardi 16 juin	Laitage	Yaourt Bio	Yaourt BIO
	Dessert (au choix)	Fruit bio	Tarte au citron
	Salade Bar	Salade de riz	Salade de crudités
	Entrée	Concombre à la crème	
	Plat chaud (au choix)	Cuisse de poulet Pavé de merlu aux céréales	Cote de porc aux herbes Poêlée océane
Mercredi 17 juin	Légumes Bar	Poêlée de légumes grillés	Lentilles bio
	Garniture	Coquillettes Occitanie	
	Laitage	Yaourt BIO	Fromage blanc BIO
	Dessert (au choix)	Crème vanille bio	Semoule au lait
	Salade Bar	Asperge sauce hollandaise	Salade de crudités
Jeudi 18 juin	Entrée	Assiette de charcuterie	
	Plat chaud (au choix)	Merguez Filet de colin persillade	Omelette
	Légumes Bar	Aubergines en caponata	Quinoa
	Garniture	Potatoes	Gratin de blettes
	Laitage	Yaourt BIO	Yaourt BIO
Vendredi 19 juin	Dessert (au choix)	Ile flottante	Salade de fruits
	Salade Bar	PIQUE-NIQUE LRN TALENTS	Salade de crudités
	Entrée		
	Plat chaud (au choix)	WRAP DE BLE GARNI: Kebab ou Chili	Courgette farcie Poisson provençale
	Légumes Bar	CHIPS	Semoule
	Garniture	FROMAGE	Ratatouille
	Laitage	FRUIT	Yaourt BIO
	Dessert (au choix)		Glace
	Salade Bar	Salade composée	
	Entrée	Tomate mozarella au pesto	
	Plat chaud (au choix)	Ravioli aux légumes	
	Légumes Bar	Poêlée de légumes aux haricots plats	
	Garniture		
	Laitage	Yaourt BIO	
	Dessert (au choix)	Compote de fruit bio	

Menus à titre indicatif susceptibles de modifications



Préparation sur place

