

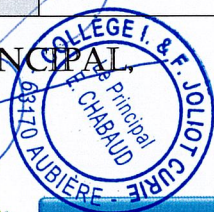
Semaine du 22 au 26 juin 2026 - N°26

PLATS JOURS	HORS D'ŒUVRE	VIANDE	LÉGUMES	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 22	Duo haricots verts en salade Chou-fleurs en salade	Tajine de poulet au citron confit	Semoule au beurre et raisins Légumes façon tajine	Brie Crèmeux de bourguignon	Compote vrac
MARDI 23	Melon Concombre vinaigrette	Filet poisson beurre aux herbes	Beignets courgette Riz à l'indienne	Bûche de pilat Savaron	Salade de fruits
MERCREDI 24	Salade de pâtes perles Carottes rapées	Pizza maison Salade verte		Yaourt nature sucré	Fraises au sucre
JEUDI 25	Cantine fermée aux élèves				
VENDREDI 26	Pastèque	Rosbeef sauce béarnaise	Salade de penne à l'italienne	Fromage blanc	Glace

LE PRINCIPAL,

LA GESTIONNAIRE,

LE CHEF DE CUISINE,



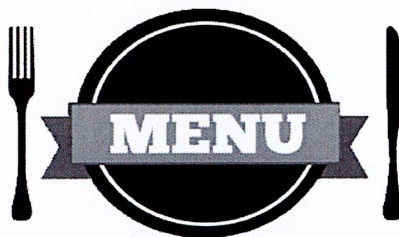
De saison

cuisiné au collège

Local

BIO

Viande bovine
française



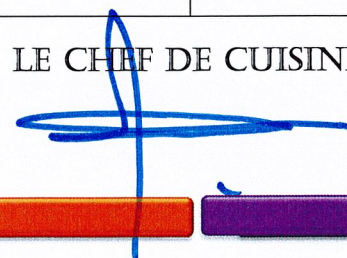
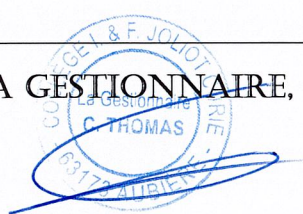
Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026 - N°27

PLATS JOURS	HORS D'ŒUVRE	VIANDE	LÉGUMES	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 29	Tomates mozza Melon	Burger maison	Frites	Camembert Gouda	Panna cotta fruits rouges
MARDI 30	Cantine fermée aux élèves				
MERCREDI 1	Melon	Cuisse de poulet mayonnaise	Taboulé maison Tomates mozza	Boursin Vache qui rit	Abricots
JEUDI 2	Salade auvergnate Guacamole tacos	Saumon grillé	Riz façon paëlla	Yaourt aux fruits	Divers desserts
VENDREDI 3	Buffet d'entrées	Plat du jour		Laitage	Dessert du Chef

LE PRINCIPAL,

LA GESTIONNAIRE,

LE CHEF DE CUISINE,



De saison

cuisiné au collège

Local

BIO

Viande bovine
française