

SEMAINE DU 1er JUIN AU 5 JUIN 2026

	LUNDI 1er Juin	MARDI 2 Juin	MERCREDI 3 Juin	JEUDI 4 Juin	VENDREDI 5 Juin
Entrée	Taboulé	Samoussa aux légumes	Terrine de campagne à l'ancienne	Gaspacho concombre féta poivron menthe	Melon
	Jambon cru cornichon	Salade Marco Polo		Salade mexicaine	Œufs durs sauce tartare
	Salade verte composée				
	Pastèque		Pastèque		Pastèque
Plat principal	Boulette de bœuf à la bolognaise	Cordon bleu de dinde	Veg-riz basmati et sa potée végétale	Lasagnes gourmandes maison	Diots au vin blanc
	Gratin de poisson	Gratin de ravioles aux courgettes vertes	Steak haché aux herbes	Veg-Lasagnes provençales	Colin d'Alaska corn flakes
Accompagnement	Pennes au beurre	Courgettes sautées	Poêlée ratatouille		Pommes frites allumettes
	Curry de légumes maison	Printanière de légumes	Grains de blé à la parisienne maison		Tomates à la provençale
Fromage /Laitage	Beaufort	Brie	Camembert portions	Plateau de fromages	Saint-nectaire + mini-babybel
	Assortiment de laitages				
Dessert	Crème aux œufs spéculoos	Coupe aux fraises	Tarte aux myrtilles	Riz au lait	Coupe aux fraises
	Gâteau aux amandes	Gaufre chantilly		Brownies framboises / Chocolat blanc maison	Barre glacée panachée
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Pain				

MENU CONSEILLE PAR LA DIETETICIENNE :

- 1 crudité (en entrée ou en dessert)
- 1 portion protidique
- 1 portion en légumes cuits si féculents, ou l'inverse
- 1 produit laitier

Les entrées et plats proposés sont élaborés en cuisine à partir de produits de qualités : fruits et légumes en circuit court, viandes fraîches de la région Auvergne Rhône-Alpes



plat composé entièrement cuisiné avec des produits frais

Le fournisseur,

S. ROCHE

"Menus conformes au GEMRCN" (version juillet 2015), validés par Pascale QUINON Diététicienne Nutritionniste