

## SEMAINE DU 8 Juin au 12 Juin 2026

	LUNDI 8 Juin	MARDI 9 Juin	MERCREDI 10 Juin	JEUDI 11 Juin	VENDREDI 12 Juin
<u>Entrée</u>	Concombre fromage blanc 	Segments de pamplemousse rose	Tomate cœur de bœuf marinée 	Segments de pamplemousse rose / Pastèque	Segments de pamplemousse rose
	Pastèque	Melon		Guacamole maison 	Melon 
	Salade verte composée				
	Tarte à la tomate 	Tomates cerises billes de mozzarella 	Taboulé 	Jambon cru cornichon	Radis à la croq'au sel
<u>Plat principal</u>	Couscous 	Sauté de veau au curry 	Assiette viande froide 	Fishburger maison 	Côte de porc aux herbes de provence 
	Veg-couscous végétarien aux légumes frais 		Poke bowl poché maison 	Hamburger maison 	Colin d'Alaska corn flakes
<u>Accompagnement</u>		Purée de patates douces / Poêlée ratatouille 	Tortis tricolores	Pommes frites allumettes	Gratin d'aubergines 
		Veg-Risotto de blé aux légumes 		Tomates à la provençale 	Purée de pois chiche 
<u>Fromage /Laitage</u>	Plateau de fromages	Brie	Camembert portions	Plateau de fromages	Saint-nectaire / Mini-Babybel
	Assortiment de laitages				
<u>Dessert</u>	Ananas frais	Coupe aux fraises	Fruit de saison	Coupe aux fraises	Fruit de saison
	Smoothie framboise 	Fruit de saison	Sundae vanille sauce caramel	Cubes de pêches en gratin 	Barre glacée panachée
	Tiramisu maison 	Tarte grillée abricot			Smoothie fraise 
	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 proviseur,

S. ROCHE

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