

Semaine 25



Suggestion du chef



Fait maison

**Semaine du 15/06/2026 au 19/06/2026**

EN CAS DE VARIATION D'EFFECTIFS et/ou DE DIFFICULTES D'APPROVISIONNEMENT- DES CHANGEMENTS DE DERNIERE MINUTE PEUVENT INTERVENIR DANS L'ELABORATION DU MENU

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Midi	ENTREE	Samoussa aux légumes	Saucisson brioché	Orge perlé, carottes jaunes, petits pois	Bouchée à la reine	Asperges / tomates
		Batavia	Velouté de canut et sa farandole de légumes	Légumes à la Grecque	Salade de concombre à la coréenne	Salade composée
	PLAT	Tortilla	Poulet au vinaigre	Jambon au madère	Couscous poulet merguez	Blanquette de poissons
			Poisson beurre blanc	Colin	Merlu	Carré de seitan
	ACCOMPAGNEMENT	Petits pois/carottes	Quenelle sauce nantua	Spaghetti	Semoule	Boulgour
Poêlée villageoise		Haricots verts à la lyonnaise	Courgettes persillées	Légumes couscous	Fenouil à la méridionale	
PRODUIT LAITIER	Yaourts/ Fromage	Yaourts/ Fromage	Yaourts/ Fromage	Yaourts/ Fromage	Yaourts/ Fromage	
DESSERT	Coupe fruitée	Tartelette aux pralines	Flan vanille	Salade d'oranges	Donut	
	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	
		VEGETARIEN	CUISINE DES CANUTS			

Le Proviseur  
B. SCIABBARRASI

L'Agent Comptable par interim  
I. BAUDOUX

L'infirmier  
N. BOUCHUT

