

# MENU du 08 au 12 JUIN 2026

Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
<b>Taboulé</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Betteraves</b>	<b>Melon</b>	<b>Tomates vinaigrette</b>
<b><u>Pizza 4 fromages</u></b> <b>Batavia</b>	<b>Sauté de poulet</b> <b>marengo</b> <b>Tagliatelles</b>	<b>Boulette de bœuf</b> <b>Gratin de courgettes</b>	<b>Paëlla</b>	<b><u>Filet de colin meunière</u></b> <b>Pommes de terre &amp;</b> <b>haricots verts sautés</b>
<b>Edam</b> <b>Pastèque</b>	<b>Vache qui rit bio</b> <b>Salade de fruits</b>	<b>Gâteau au chocolat</b> <b>Nectarine</b>	<b>Yaourt aux fruits</b> <b>Tarte aux pommes</b>	<b>Emmental</b> <b>Compote</b>
<b>Menu végétarien</b>		<b>Menu ALSH</b>		

Les matières premières utilisées dans ce menu sont certifiées AB , à l'exception des préparations soulignées (contenant un élément non bio)

Toutes les viandes servies sont d'origine française et issues de l'agriculture biologique.



Le responsable de restauration se réserve le droit de changer les menus en fonction de l'approvisionnement ou d'impératifs liés à la gestion des stocks .