



Menu du 15 au 19 juin 2026



Menu *Végétarien*

Menu *Végétarien*

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<p>pain </p> <p>tomates mozzarella et basilic ou salade de maïs vinaigrette </p> <p>pizza au fromage cœur de laitue vinaigrette</p> <p>fromage blanc et sucre ou fromage blanc aromatisé </p> <p>mangue ou poire au sirop </p>	<p>baguette sésame </p> <p> melon ou concombres ciboulette</p> <p>boulettes de bœuf à la tomate spaghetti au beurre spaghetti bolognaise végétal </p> <p>yaourt vanille ou yaourt nature local et sucre </p> <p>pêche jaune ou nectarine jaune de France </p>	<p>pain de campagne </p> <p>carottes râpées aux dés de cantal </p> <p>hachis parmentier végétarien comté </p> <p>liégeois pomme abricot framboise</p> <p>Uniquement les élèves d'O.Gréard</p>	<p>pain </p> <p>salade de pâtes emmental et ciboulette ou taboulé à la menthe </p> <p>filet de lieu noir frais sauce citronnée boulette façon thai carottes fondantes </p> <p>bûche de chèvre ou edam</p> <p>banane ou kiwi</p>	<p>pain </p> <p>salade Esau ou radis beurre</p> <p>cuisse de poulet petits pois palet pané coco curry</p> <p>saint-Nectaire ou tomme blanche</p> <p>cerises de France locales</p>

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Menus conformes aux recommandations GEMRCN - JUILLET 2015

Menus susceptibles de modifications en fonction des arrivages

Légende : viande - poisson - œufs / fromages et laitages / fruits et légumes / féculents / divers

Viande de bœuf née élevée et abattue en France

Viande de veau née élevée et abattue en France

Viande de porc née élevée et abattue en France

