

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"



Menu de la semaine du 22/06 au 26/06/2026

Lundi 22

Entrée

MELON JAUNE 

Plat

PAELLA DE LA MER 
 PAELLA AU POULET 

Fromage

 YAOURT A LA FRAMBOISE

Dessert

 FRUITS DE SAISON* 

Mardi 23

Entrée

PASTEQUE 

Plat

FALAFELS ET SES CRUDITES 

Fromage

 GOUDA AU CUMIN* 

Dessert



GATEAU DE SEMOULE

Jeudi 25

Entrée

 TOMATES DE
 MEDITERRANEENNE 

Plat

 CURRY DE LEGUMES
 RIZ DE CAMARGUE 

Fromage

 EMMENTAL* 

Dessert




 FRUIT DE SAISON* 

Vendredi 26

Entrée

TABOULE 

Plat

 OMELETTE AU FROMAGE 
 ROTI DE BOEUF

RATATOUILLE 

Dessert

 FRUITS DE SAISON* 



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produits bruts ou peu transformés