








CODES COULEUR	
	Fruits et légumes
	Céréales et féculents
	Lait, yaourt, fromage
	Viande, poisson, oeufs
	Graisses
	Sucres
	Sel



# « Au Menu ! »

Semaine 23, du 1 au 5 juin 2026

## LUNDI

Melon  
Pastèque

Bœuf Bourguignon\*

Riz aux légumes

Fromage blanc bio



Fruits

## MARDI

Tomates mimosa  
Carottes râpées  
Crudités

Pâtes bio  
Sauce fromagère



Emmental râpé bio



Salade verte

Fruits bio



## JEUDI

Concombre à la crème  
Mélange de tomates  
anciennes

Poisson 100% breton  
sauce dieppoise\*



Pommes de terre vapeur/  
légume de saison

Fromage C+

Eclair au chocolat ou  
Paris-Brest

## VENDREDI

Salade niçoise  
Macédoine surimi  
Pomelos

Steak haché de veau  
Sauce champignons

Duo de haricots

Yaourt aromatisé bio

Fruits bio



Tous les jours : pain, salade verte et vinaigrette maison

Pain tranché bio le lundi, pain tranché label rouge le mardi, petit pain bio le jeudi, pain tranché aux graines le vendredi, fournisseurs locaux.



\* Fait maison

Fromages C+ : fromages plus riches en calcium

Menus sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

Fruits, légumes, et produits laitiers, subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne "Lait et Fruits à l'école"

