



Menu du 29 juin au 3 juillet 2026

Parcours diététique conseillé
Un repas végétarien chaque jour



LUNDI

Entrées variées

Cervelas
Cordon bleu
Pommes de terre rissolées
Légumes

Fromage / Yaourt

Fruit
Desserts variés

MARDI

Entrées variées

Tortellini à la viande
Tortellini fromage

Fromage / Yaourt

Fruit
Desserts variés

MERCREDI

Entrées variées

Steak haché
Frites
Légumes

Fromage / Yaourt

Fruit
Desserts variés

JEUDI

Entrées variées

Chausson bolognaise
Brochette de dinde à
l'orientale
Pâtes
Légumes

Fromage / Yaourt

Fruit
Desserts variés

VENDREDI

Entrées variées

Poisson pané
Riz / Légumes

Fromage / Yaourt

Fruit
Desserts variés

MENU DU SOIR

Entrées variées
Cervelas Cordon bleu
Pommes de terre rissolées
Fromage / Fruit
Desserts variés

MENU DU SOIR

Entrées variées
Tortellini viande ou fromage
Fromage / Fruit
Desserts variés

MENU DU SOIR

Entrées variées
Steak haché
Frites / Légumes
Fromage / Fruit
Desserts variés

MENU DU SOIR

Entrées variées
Chausson bolognaise
Brochettes de dinde
Pâtes / Légumes
Fromage / Fruit
Desserts variés



La lutte contre le gaspillage alimentaire ainsi que les
contraintes techniques et/ou organisationnelles peuvent
nous conduire à modifier le menu

Responsable d'équipe technique
restauration,
Florent CHEVALIER

Secrétaire générale,
Karine TAFFIN

Proviseur,
Régis MICHAUD

