





































MENUS SCOLAIRES ET CENTRES

du Lundi 15 au Dimanche 21 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		centres de loisirs		
 Salade crétoise (tom, conc, poivr, féta, olive) ***  Coquillettes sauce tomate + râpé   Salade verte Liégeois au chocolat  Pêche Jaune ***	Salade de cœur de palmier, tomate, har verts *** Rougail saucisse   Riz   Riz + Piperade  Edam  Abricots	 Tomate mozzarella  Pilons de poulet aux herbes   Duo de courgettes à la crème  Saint Môret Cocktail de fruits au sirop ***	 Melon + beurre  ***  Rosbeef  Frites Frites + Haricots verts    Riz au lait maison    Cerises	 Salade de pâtes marco polo  Carottes râpées frais vinaigret    Pavé de saumon sauce citronné   Epinards béchamel   Epinards béchamel + Riz   Fromage blanc   Fraises au sucre

LEGENBRE

VÉGÉ

SANS VIANDE NI POISSON

Formule classique
 Formule végétarienne
 Plat au choix

FAIT MAISON

PRODUIT LOCAL

VIANDE FRANCAISE

LABEL ROUGE

PRODUIT FRAIS

CIRCUIT COURT

CERT ENVIRONNEMENTALE NIV 2

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE NIV 3

PRODUIT BIO

APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

PECHE DURABLE

NORME AFNOR