



AU
MENU
DES GRANDS

MOIS :
Juin 2026

SEMAINE :
08/06 au 12/06

Dans le cadre de sa stratégie de Développement durable et de la loi EGalim, la collectivité propose aux enfants une cuisine maison et familiale, à base de produits de saison, locaux et/ou bio à chaque repas, dont un menu végétarien par semaine.

*Produit bio ou local
*Menu végétarien
*Plat sans viande

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Salade de haricots verts à la crème	Tomates cerise Olives	Salade niçoise	Chou rouge vinaigrette	Radis au beurre
Plat protidique	Brandade de morue	PIQUE-NIQUE Croque dinde mozzarella pesto Croque saumon mozzarella pesto	Gigot d'agneau à la moutarde Filet de daurade à la moutarde	Filet de poulet Sauce piperade Filet de plie sauce piperade	Couscous de légumes aux pois chiches
Garniture	Salade	/	Flageolets	Carottes vichy	Semoule
Fromage et Dessert	Crumble aux pommes	Chou à la crème	Pastèque	Camembert	Ananas MG : poire
Goûter	Compote pomme poire Laitage Pain perdu (maison)	Compote pomme Laitage Petit beurre	Compote pomme pêche Laitage Gâteau à l'orange (maison)	Nectarine Laitage Cookie aux pommes (maison)	Compote pomme banane Laitage Tarte fine aux pêches (maison)