



AU MENU DES GRANDS

MOIS :
Juin 2026

SEMAINE :
22/06 au 26/06

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	Cœur de palmier à la crème	Caviar d'aubergine sur toast	Carottes râpées à la menthe	Salade de quinoa aux herbes	Samoussa Tomate/mozzarella
Plat protidique	Filet de plie à la persillade	Sauté de veau niçois Cabillaud niçois	Bolognaise cocos blancs et lentilles corail	Filet de saumon crème à l'ancienne	PIQUE-NIQUE Sandwich poulet mayonnaise Sandwich églefin mayonnaise
Garniture	Boulgour	Jardinière de légumes	Tagliatelles	Haricots verts	Chips
Fromage et Dessert	Pastèque	Gouda	Melon vert	Mangue MG : pomme	Smoothie aux pêches
Goûter	Compote pomme Laitage Brioche	Abricot Laitage Crêpe (maison)	Compote pomme banane Laitage Chouquette (maison)	Compote pomme nectarine Laitage Tartine de pain à la confiture	Compote pomme abricot Laitage Gâteau au citron vert (maison)