

Semaine 23 du : lundi 01er au vendredi 05 juin 2026

*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE
Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade de perles (tomates BIO , concombres BIO , citron, menthe)	Concombres BIO & sauce fromage blanc ciboulette	Céleri BIO rémoulade	Rillettes de sardines
Sauté de porc* sauce cajun (*Français)	Filet de colin frais meunière	Rôti de veau*au jus (*Français)	Boulettes de bœuf* sauce barbecue (*Français)	Quiche au fromage 1001 repas
<i>Sauté de poulet cajun</i> <i>Quenelles natures sauce cajun</i>	<i>sauce tartare</i>	<i>Omelette & sauce champignons</i>	<i>Bolo végétale</i>	
Pommes dauphine	Côte de bettes persillées	Crozets BIO	Mélange de céréales (* boulgour BIO)	Salade verte & vinaigrette
Margériaz "coopérative de Lescheraines"	Brie / <i>Tome des bauges AOP</i> (lait cru)	Bûche du Pilat	Yaourt fraise des bois HVE "chèvrerie de Jérémie"	Fromage frais nature sucré
Compote pommes framboises BIO "Thomas le Prince"	Nectarine	Cocktail de fruits au sirop léger		Abricot BIO
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral avril 2019)

Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.