



# MENU DU 15 AU 19 JUIN 2026

NB : Menus susceptibles de modifications suite à certains événements indépendants de notre volonté (problèmes de livraisons, grève, neige, veille de vacances...) selon arrivages fournisseurs

En rouge : produits locaux en vert : produits « Bio »

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER		Café – Thé - Lait bio – Chocolat - jus de fruits bio  Pain - œufs bio - céréales  Beurre bio - Confiture bio - miel bio	Café – Thé - Lait bio – Chocolat - jus de fruits bio  Pain - œufs bio - céréales  Beurre bio - Confiture bio - miel bio	Café – Thé - Lait bio – Chocolat - jus de fruits bio  Pain - œufs bio - céréales  Beurre bio - Confiture bio - miel bio	Café – Thé - Lait bio – Chocolat - jus de fruits bio  Pain - œufs bio - céréales  Beurre bio - Confiture bio - miel bio
DEJEUNER	Salad'bar / Crêpe au fromage  Rosbeef / alternative végétale/ poisson du jour  Haricots verts persillés  fromage blanc  Fruit	Salad'bar  Omelette aux œufs fermier du Lot, sauce tomate  Boulgour  Fromage AOP et/ou bio  Compote	Salad'bar Féculents  Escalope de porc du Lot / alternative végétale  Petits pois  Crème dessert  Fruit	Salad'bar  Poisson du jour / alternative végétale  Pommes vapeur  Fromage AOP et/ou bio  Fruit	Salad'bar bio  Cuisse de poulet fermier du Lot/poisson/Alternative végétale  Carottes à la crème  Fromage AOP et/ou bio  Pâtisserie
DINER	Salad'bar  Poulet pané / alternative végétale  Pommes de terre sautées  Fromage AOP et/ou bio  Fruit	Salad'bar  Boulettes de bœuf /alternative végétale  Pâtes bio  Yaourt fermier du Lot	Salad' bar  Pancake de légumes au fromage  Riz  Fromage AOP et/ou bio  Fruit	Salad'bar  Escalope de dinde / alternative végétale  Carottes rôties  Fromage AOP et/ou bio  Pâtisserie	

La Secrétaire Générale



A. LAFARGUE

Le chef d'établissement



F. YERNAUX