

## Déjeuners de la semaine du 16 au 20 Juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de foie <b>BBC</b> Pastèque <b>BIO</b> Salade composée <b>BIO</b>	Salade de tomates <b>BIO</b> / Mozzarella (6) Melon charentais <b>BIO</b> Salade composée <b>BIO</b>	Saucisson sec <b>VPF</b> Salade de bettraves <b>BIO</b> Salade composée <b>BIO</b>	Salade de pâtes/ Thon mayo (1,4,8) Concombres <b>BIO</b> à la menthe du potager Salade composée <b>BIO</b>	Radis <b>BIO</b> /beurre <b>BIO</b> (6) Pamplemousse <b>BIO</b> Salade composée <b>BIO</b>
Goulasch de Bœuf <b>VBF</b> au paprika (1,2,4) Poisson meunière / citron <b>BIO</b> (9,10,6)	Sauté de poulet <b>BIO</b> aux poivrons (1,2) Filet de maquereaux (2,9,10)	Omelette <b>BIO</b> aux fromages Emincé de porc <b>VPF</b> à la sauce du potager	Mergez <b>VOF</b> / Chipolata <b>VPF</b> Filet de colin <b>MSC</b> au curry (9,10,6)	Spaghettis bolognaises <b>VBF</b> (1,4)
Pommes de terre <b>BIO</b> Courgettes <b>BIO</b> à l'ail	Riz Basmati <b>BIO</b> (6) Epinards à l'ail <b>BIO</b>	Blé <b>BIO</b> à la tomate (1,4) Chou fleur <b>BIO</b>	Frites (4) Haricots verts persillés <b>BIO</b>	Spaghettis au saumon (1,3,4,6,9,10) Brocolis <b>BIO</b> (6)
*Laitage Nature <b>BIO</b> (6)	*Laitage Nature <b>BIO</b> (6)	*Laitage Nature <b>BIO</b> (6)	* Yaourt nature <b>BIO</b> (6)	* Yaourt nature <b>BIO</b> (6)
*Fruits de saison <b>BIO</b> Biscuit <b>BIO</b> (1,4,6,8)	*Fruits de saison <b>BIO</b> Tarte aux poires	*Fruits de saison <b>BIO</b>	*Fruits de saison <b>BIO</b> Ile flotante (1,4,6,8)	*Fruits de saison <b>BIO</b>

**!! LISTE DES ALLERGENES A TITRE INDICATIF SOUS RESERVE DE MODIFICATION LE JOUR DE MENU !!**

2.Céleri 3.Crustacés 4.Gluten ( pain TLJ) 5.Fruit à coque 6.Lait 7.Lupin 8.Oeuf 9.Poisson 10.Mollusques 11.Moutarde 12.Sésame 13.Soja 14.Sulfites.  
naturellement des sulfites, par conséquent toutes les vinaigrettes et la moutarde en contiennent.

1.Arachide

**Le vinaigre contient**

°Plat végétarien

\*aide union européenne à destination des écoles





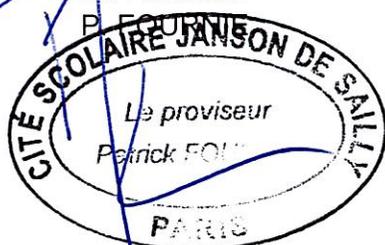
## Diners de la semaine du 16 au 20 Juin 2025

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
Steack haché façon bouchère <b>VBF</b> sauce poivre  Gratin dauphinois (6)	Pennes <b>BIO</b> aux légumes grillés à la tomate et au basilic frais (1,4,6)	Poulet <b>BIO</b> entier rôti aux olives  Semoule <b>BIO</b> / légumes à oriental (1,4,6)	Côte de porc <b>VPF</b> sauce moutarde (11 ) / Filet de lieu <b>MSC</b> (9,10,6)  Petits pois à la française (6)	Filet de colin <b>MSC</b> beurre blanc (9,10,6)  Brocolis <b>BIO</b> / Boulgour <b>BIO</b> (6)
Tomme blanche (6)	*Yaourt nature <b>BIO</b> (6)	*Yaourt nature <b>BIO</b> (6)	Emmental <b>BIO</b> (6)	*Yaourt nature <b>BIO</b>
*Fruits de saison <b>BIO</b>	*Fruits de saison <b>BIO</b>  Fraises <b>BIO</b>	*Fruits de saison <b>BIO</b>	*Fruits de saison <b>BIO</b>  Riz aux lait	*Fruits de saison <b>BIO</b>

**VBF**: viande bovine Française, **VPF**: viande porcine Française, **VOF**: viande ovine Française, **VVF**: viande de volaille Française,

Le Proviseur

P. FOURNIE



Le proviseur

Patrick FOURNIE

Le Secrétaire général

Me. AUCLAIR-MOHAMADOU



Le Technicien restauration

C. CHAUMON

## Déjeuners de la semaine du 23 au 27 Juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque <b>BIO</b>	Feuilleté aux fromages	Melon <b>BIO</b>	Tomates <b>BIO</b> / Mozzarella	Rosete de Lyon
Salade composée <b>BIO</b>	Salade composée <b>BIO</b>	Salade composée <b>BIO</b>	Salade composée <b>BIO</b>	Salade composée <b>BIO</b>
Sauté de dinde <b>VVF</b> aux poivrons	Emincé de bœuf <b>VBF</b> aux poivres	Hamburger <b>VBF</b>	Cordon bleu <b>VVF</b>	Raviolis <b>BIO</b> aux Légumes
Poisson Napolitain	Poisson meunière	°Hamburger Végétarien	°Boulettes Végé <b>BIO</b> au curry	
Poivrons grillés à la tomate	Pennes <b>BIO</b>	Tomates provençales <b>BIO</b>	Purée de pommes de terre	Raviolis <b>BIO</b> aux saumon
Riz basmati <b>BIO</b>	Brocolis <b>BIO</b>	Frites	Haricot verts <b>BIO</b>	
*Laitage Nature <b>BIO</b> (6)	*Laitage Nature <b>BIO</b> (6)	*Laitage Nature <b>BIO</b> (6)	* Yaourt nature <b>BIO</b> (6)	* Yaourt nature <b>BIO</b> (6)
*Fruits de saison <b>BIO</b>	*Fruits de saison <b>BIO</b> Glace	*Fruits de saison <b>BIO</b>	*Fruits de saison <b>BIO</b> Compote de fruits	*Fruits de saison <b>BIO</b>

**!! LISTE DES ALLERGENES A TITRE INDICATIF SOUS RESERVE DE MODIFICATION LE JOUR DE MENU !!**

1.Arachide

2.Céleri 3.Crustacés 4.Gluten ( pain TLJ) 5.Fruit à coque 6.Lait 7.Lupin 8.Oeuf 9.Poisson 10.Mollusques 11.Moutarde 12.Sésame 13.Soja 14.Sulfites.  
naturellement des sulfites, par conséquent toutes les vinaigrettes et la moutarde en contiennent.

**Le vinaigre contient**

**°Plat végétarien**

**\*aide union européenne à destination des écoles**





## Diners de la semaine du 23 au 27 Juin 2025

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	
°Lasagnes maison aux légumes / salade verte	Croque Monsieur maison VPF / aubergines BIO Mozzarella /Salade verte	Wings de poulet VVF  Purée de patates douces	Tarte aux légumes et Fromages /salade verte BIO /Tomates BIO	
Laitage BIO		Laitage BIO	Laitage BIO	
*Fruits de saison BIO	*Fruits de saison BIO  Ananas BIO	*Fruits de saison BIO	*Fruits de saison BIO  Mousse au chocolat	

Le Préposé  
P. FOURNIE  
Paris

Le Secrétaire général  
Me. AUCLAIR MOHAMADOU

Le Technicien restauration  
C. CHAUMON

