

MENU DU SELF

SEMAINE 27 DU 29/06 AU 03/07 2026



Loi Egalim : 1 alternative végétarienne à chaque repas

	MIDI	SOIR
LUNDI -	Feuilleté au fromage Concombre Dos de lieu citron basilic Steak haché Céréales gourmandes Epinards béchamel Yaourt nature BIO Yaourt fraise Fruit	Repas adapté en fonction des effectifs
MARDI -	Melon Salade de tomate Sauce bolognaise Merlu à la tomate Spaghettis Chou romanesco Fromage à la coupe : AOP Brie de Meaux Mousse au chocolat Fruit	Repas adapté en fonction des effectifs
MERCREDI -	Pastèque Salade verte noix Burger de veau Fish Burger Carottes sautées Frites Yaourt nature BIO Glaces Fruit	Repas adapté en fonction des effectifs
JEUDI -	Nems au légumes Salade verte oignons frits Paupiette de veau Brandade de morue Riz basmati Brocolis Fromage : Gouda Compote de fruits Fruit	Repas adapté en fonction des effectifs
VENDREDI -	Salade bar Cordons bleu Poisson aux agrumes Pommes de terre rissolées Ratatouille Yaourt nature BIO Desserts divers Fruit	Repas adapté en fonction des effectifs

La proviseure,
 S. TABACKYNSKY

Le chef de cuisine,

La secrétaire générale,

La secrétaire générale
 DTPLB



Aide de l'UE à destination des Ecoles

- légende des sigles :
- FAGR : France Agrimer
 - MSC : Pêche durable
 - AOP : Appellation d'Origine Protégée
 - FM : Fait Maison
 - HVE : Haute Valeur Environnementale
 - BIO : agriculture biologique
 - OCC : Occitanie
 - IGP : Indication Géograph. Protégée
 - VF : Viande de France
 - menu végétarien

Ce menu est prévisionnel et susceptible de changement selon approvisionnement ou effectif