

MENU

DU LUNDI 8 AU VENDREDI 12 JUIN 2026

A chaque repas est proposé en entrée de la salade verte et en dessert un fruit

Ce qu'un repas doit comporter :

Crudités pour l'apport de vitamines et de fibres

Protéines : viande, œuf, poisson ou végétales

Laitages pour l'apport en calcium

Féculents pour l'énergie de la journée (sucres lents)

Légumes ou fruits cuits (fibres et vitamines)

A limiter :

Huile, beurre, matières grasses ; Sel

(vinaigrette, mayonnaise, jus, sauce)

Sucettes, ketchup

Produits sucrés (l'énergie immédiate, sucre rapide)

LOCAL :

Pain bio T80 (Boulangerie Chalaphy - LTA)

Saint-Nectaire (GAEC Vallée du Burandou - LTA)

Plat fait maison ☺

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	GOÛTER	DÎNER
LUNDI		<p>Buffet d'entrées</p> <p>Wrap au poulet «maison»</p> <p>Laitage - Glace</p>	goûter	<p>Beignet de calamars</p> <p>Petits-pois</p> <p>Laitage - Fruit</p>
MARDI	Buffet varié	<p>Buffet d'entrées</p> <p>Gigot d'agneau</p> <p>Ratatouille «maison»</p> <p>Clafoutis aux cerises «maison»</p>	goûter	<p>Salade verte</p> <p>Jambon - Truffade «maison»</p> <p>Fruit</p>
MERCREDI	Buffet varié	<p>Buffet d'entrées</p> <p>Filet de poisson en sauce - Pâtes</p> <p>Laitage - Fruit</p>	goûter	<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage - Flan</p>
JEUDI	Buffet varié	<p>Végétarien</p> <p>Buffet d'entrées</p> <p>Omelette «maison»</p> <p>Purée de carottes «maison»</p> <p>Laitage - Compote</p>	goûter	<p>Végétarien</p> <p>Salade verte composée</p> <p>Tartines au fromage</p> <p>Glace</p>
VENDREDI	Buffet varié	<p>Buffet d'entrées</p> <p>Chili con carne «maison»</p> <p>Laitage</p> <p>Salade fruits frais «maison»</p>		<p>14h30 et 20H</p> <p>Spectacle Classe et Atelier Théâtre</p>

Le Chef de cuisine,
C. MONTEIX

La Gestionnaire,
C. CARPENTIER

Vu, Le Principal,
L. BOUAZIZ

