



~ Juin et Juillet 2026 ~



	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Du 01/06/26 au 07/06/26	Pois-chiches en salade Croustillant à l'emmental Haricots verts Bio en persillade Fromage Fromage blanc	Salade de tomates et mozzarella Merlu à la crème citronnée Riz de Camargue IGP Compotée de pêches et sa crème fouettée		Pizza Napolitaine Rôti de dinde Ratatouille aux « Courgettes Bio » Fromage Crème dessert chocolat	Salade Grecque Jambon cuit au torchon et ses Coquillettes au beurre Fromage Purée de fruit Bio
Du 08/06/26 au 14/06/26	Menu froid Rôti de bœuf Salade de pomme de terre Fromage Pâtisserie	Carottes râpées Spaghetti Bio Sauce provençale végétarienne Fromage et Fruit		Salade de boulgour bio Cordon bleu Brocoli à l'huile d'olive Fromage Compote Bio	Couscous de la Mer et ses légumes mijotés à l'orientale Semoule Bio Fromage Fruit
Du 15/06/26 au 21/06/26	Salade de blé bio Steak haché de veau Petits pois bio mijotés Fromage Yaourt aux fruits	Concombre au naturel Filet de Hoki grillé Risotto provençal Fromage Fruit Bio		Menu froid Blanc de dinde Salade de pâtes bio Fromage Melon	Salade verte Hachis Parmentier végétarien « aux courgettes Bio » Fromage Flan HVE
Du 22/06/26 au 28/06/26	Céleri Rémoulade Cuisse de poulet rôtie Haricots beurre au basilic Fromage Laitage Bio	Betteraves Bio en vinaigrette Quenelles sauce Curry-Coco Blé bio façon créole Fromage Compote et biscuit		Charcuteries Fish and chips Epinards à la crème Fromage Fruit	Menu froid Rôti de porc Taboulé à la semoule Bio Fromage Muffins chocolat
Du 29/06/26 au 05/07/26	Salade de tomates Saucisses aux « Herbes de Provence Bio » Gratin de choux-fleur Fromage Yaourt bio	Menu froid Salade de riz bio Méditerranéenne Pilon de poulet rôti Petit suisse Bio « Fruit »		Menu New-York Cheeseburger Potatoes maison Fromage Donut's	Lentilles Bio en salade Filet de colin au Pesto Rosso Poêlée de « légumes bio » Fromage Fruit

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"