



SMB

Semaine 25 du 15 au 19 juin 2026

collège

	LUNDI 15-juin	MARDI 16-juin	MERCREDI 17-juin	JEUDI 18-juin	 VENDREDI 19-juin
HORS D'ŒUVRE	taboulé salade parisienne (croustons, jambon, salade verte) salade de lentilles	salade de crudités carottes échalottes salade de haricots rouge a la mexicaine	friand fromage salade composée betteraves vinaigrette	salade de radis chou blanc & fromage tartine lardons & fromage	celeri remoulade haricots vert vinaigrette cake au fromage
PLATS DU JOUR	bolognaise paupiette de poisson sauce citron	omelette au fromage escalope de dinde viennoise	pizza 3 fromages nuggets de poulet	paupiette de veau en sauce jambon fumé sauce brune	poisson pané boulettes de poulet sauce curry
GARNITURES	pâtes brunoise de légumes	gratin de courgettes pomme de terre sautées	frites poelée de légumes	lentilles cuisinées jardinière de légumes	riz poelée de légumes
DESSERTS	creme chocolat flan patissier fruits frais	FRUIT FRAIS roulé pate a tartiné crumble de fruits	FRUIT FRAIS crepe au sucre cone glacé	FRUIT FRAIS mousse coco gateau caramel	FRUIT FRAIS clafoutis aux pommes entremet vanille et chantilly



Produits HVE

Produit bio

Produit local

Produit de saison

Label Rouge

Fait maison

La viande servie (volaille, porc, bœuf) est française.

LE CHEF VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.