







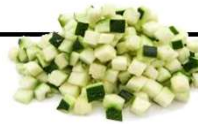












# La semaine de la Fête des Fruits et Légumes de saison



SEMAINE 26	TYPE	PLAT
Lundi 22 Juin 2026	DEJEUNER	Salade de tomate à la mozzarella Sauté d'agneau aux petits légumes Aiguillettes de blé et carottes panées (s/v) Semoule végétale Fromage blanc bio Framboise BIO Flûte BIO
		
Mardi 23 Juin 2026	DEJEUNER	Pastèque Merguez grillée Merguez végétale (s/v) Purée d'épinards Edam BIO Abricot Flûte BIO
		
Mercredi 24 Juin 2026	DEJEUNER	Tartare de courgettes Jambon de poulet Œuf dur (s/v) Salade de lentilles et pois chiches Petit suisse Melon Charentais Flûte BIO
		
<b>Menu Froid</b>		
	GOÛTER	Kiri Pastèque Flûte BIO
		
Jeudi 25 Juin 2026	DEJEUNER	Salade de concombres Crousty filet citron Risotto de petits pois au parmesan Yaourt nature* BIO Cerise Flûte BIO
		
		
Vendredi 26 Juin 2026	DEJEUNER	Gaspacho tomates et concombres Fish'chips de colin Salade douceur de crudités Emmental* BIO Tarte aux fraises Flûte BIO
		
<b>Menu Chaud Froid</b>		

\*Aide UE à destination des écoles



(s/v) Substitut sans viandes  
Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.  
Des modifications peuvent être effectuées sur ces menus et les origines des viandes.