

LUNDI 15/06

Rosette-beurre
Jambon blanc-beurre

Beignet de calamars sauce estragon



Riz pilaf



Flute berry



Yaourt nature ou fromage



Morbier



Flan chocolat



Fruits

MARDI 16/06

Salade coquillettes- mozzarella -
maïs-tomates



Salade pâtes - thon-olives



Filet de canard sauce poivre vert

Petits pois carottes



Flute berry



Yaourt nature ou fromage



Petit louis

Fruits

JEUDI 18/06

Tomates-maïs

Radis-beurre

Nuggets de sorgho

Spaghettis



Flute berry



Kiris

Pêche chantilly



Poire chocolat



Fruits

VENDREDI 19/06

Melon

Pasteque

Omelette lardons-ciboulette



Printanière



Flute berry



Yaourt nature ou fromage



Camembert

Donut's

Fruits

 Menu conseillé

 Bio

 Local

 Végétarien

 Fait Maison

DELNATTE PASCAL
Gestionnaire

Pascal DELNATTE
Adjoint Gestionnaire / Cuisinier / Chef de Cuisine
Tél : 03 85 11 11 11 / 03 85 11 11 11
E-mail : pascal.delnatte@ain01.fr

HOSNI FOUAD
Chef d'établissement



 Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

Plats	
15/06/2026	
Rosette-beurre	Lait
Jambon blanc-beurre	Lait
Beignet de calamars sauce estragon	Oeufs, Moutarde
Riz pilaf	Lait
Flute berry	Céréales avec gluten
Yaourt nature ou fromage	Lait
Morbier	Lait
Flan chocolat	Oeufs, Lait
16/06/2026	
Salade coquillettes- mozzarella -maïs-tomates	Céréales avec gluten, Oeufs, Lait, Moutarde
Salade pâtes - thon-olives	Céréales avec gluten, Oeufs, Poissons, Moutarde
Petits pois carottes	Lait
Flute berry	Céréales avec gluten
Yaourt nature ou fromage	Lait
Petit louis	Lait
18/06/2026	
Radis-beurre	Lait
Spaghettis	Céréales avec gluten, Oeufs, Lait
Flute berry	Céréales avec gluten
Kiris	Lait
Pêche chantilly	Lait
Poire chocolat	Lait

Plats	
19/06/2026	
Omelette lardons-ciboulette	Oeufs, Lait
Printanière	Lait
Flute berry	Céréales avec gluten
Yaourt nature ou fromage	Lait
Camembert	Lait