

LUNDI 22/06

Salade composée  

Tomates-betteraves

Sauté de porc à la moutarde  



Pane prefrit x 125g

Semoule   

Flute berry  

Yaourt nature ou fromage  

Sundae

Fruits

MARDI 23/06

Carottes râpées  

Céleri - maïs-oeuf   

Chipolatas   

Pane prefrit x 125g

Pommes rissolées

Flute berry  

Yaourt nature ou fromage  

Brioche-nutella   

JEUDI 25/06

VENDREDI 26/06

Melon

Pasteque

Cordons bleus

Brochette de porc à la provençale

Coquillettes-beurre   

Tomates provençales 

Flute berry  

Yaourt nature ou fromage  

Chouquettes  

 Menu conseillé

 Bio

 Local

 Végétarien

 Fait Maison

 Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

DELNATTE PASCAL
Gestionnaire

Pascal DELNATTE
Adjoint Gestionnaire / Cuisinier / Chef de Cuisine
Tél: 03 80 00 00 00 / 03 80 00 00 00
E-mail: pascal.delnatte@ain01.fr

HOSNI FOUAD
Chef d'établissement



Plats	
22/06/2026	
Salade composée	Oeufs, Moutarde
Sauté de porc à la moutarde	Lait, Moutarde
Pane prefrit x 125g	Poissons
Semoule	Céréales avec gluten, Lait
Flute berry	Céréales avec gluten
Yaourt nature ou fromage	Lait
23/06/2026	
Carottes râpées	Moutarde
Céleri -maïs-oeuf	Moutarde
Chipolatas	Lait
Pane prefrit x 125g	Poissons
Flute berry	Céréales avec gluten
Yaourt nature ou fromage	Lait
Brioche-nutella	Céréales avec gluten, Oeufs, Lait
26/06/2026	
Coquillettes-beurre	Céréales avec gluten, Oeufs, Lait
Flute berry	Céréales avec gluten
Yaourt nature ou fromage	Lait
Chouquettes	Céréales avec gluten, Oeufs, Lait