






















## MENU DE LA SEMAINE

22-juin-26  
26/06/2026

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
 œuf mayonnaise	  salade tomate melon		 salade verte	 melon jambon
 _____	 croc monsieur croc végétarien		 pilon de poulet	 accra de morue
 pate à la tomate	 pomme campgnarde		  printanière de légumes	 petits pois carotte
 courajou	 glace		 saint nectaire	 fromage
fruit			fruit	 yaourt

 Viandes, Poissons, Œufs

 Légumes, Fruits

 Produits sucrés

 Produits laitiers

 Féculents

 Matières grasses



Les menus sont équilibrés et analysés par une diététicienne mandatée par le Conseil Départemental.

Ils sont établis en respectant un équilibre alimentaire sur 20 jours.

Les fruits sont choisis en fonction de la saisonnalité et de leur disponibilité.

Le service restauration peut être amené à faire des modifications de menu selon les arrivages des produits.

Pour la crèche, certains aliments seront adaptés à l'âge des enfants. (Réf/PNNS/GEMRCN)