



Service Education et jeunesse

	lundi 01	mardi 02	jeudi 04	vendredi 05
Semaine du 1er au 5 juin 2026 (S2)	Pain (1) Poisson pané (1,3,4,6,7,9,14) Navarin de légumes Fromage individuel (7) Fruit	Menu Végétarien Fricassé de chou Riz blanc Lentille Fromage individuel (7) Salade de fruits frais	Pain (1) Boucané de volaille(Péi) aux aubergines BIO (1,3,4,5,6,7,8,10) Riz blanc Fromage individuel (7) Banane BIO	Salade verte vinaigrette (10,12) Pain (1) Emincé de Porc (Péi) aux germes de Soja (2,6,14) Riz blanc Yaourt nature sucré (7)
Semaine du 8 au 12 juin 2026 (S3)	lundi 08 Pain (1) Emincé de poulet (Péi) Ratatouille de légumes frais Fromage individuel (7) Fruit découpé	mardi 09 Salade créole vinaigrette (10,12) Pain (1) Blanquette d'espadon (2,3,4,6,7,9,14) Riz blanc Crêpe au chocolat (3,6,7,8)	jeudi 11 Salade carotte/papaye BIO vinaigrette (10,12) Pain (1) Steak de tofu BIO Tortis couleurs (1,3,6,10) Yaourt brassés aromatisés (7)	vendredi 12 Pain (1) Cote de porc Haricot vert BIO Fromage individuel (7) Fruit
Semaine du 15 au 19 juin 2026 (S4)	lundi 15 Salade chou BIO vinaigrette (10,12) Pain (1) Cari de Bœuf carottes Riz blanc Fromage frais sucré (7)	mardi 16 Pain (1) Poulet fumé (Péi) (1,3,4,5,6,7,8,10) Petit pois/carotte Fromage individuel (7) Fruit	jeudi 18 Salade composée vinaigrette (10,12) Pain (1) Thon* à la chinoise (2,4,6,14) Pomme de terre lamelle Yaourt aux fruits (7)	vendredi 19 Menu Végétarien Rougail Dakatine Pain (1) Riz végétarien (légumes BIO/œuf) (3,6) Fromage individuel (7) Fruit en dés
Semaine du 22 au 26 juin 2026 (S5)	lundi 22 Salade de carotte BIO vinaigrette (10,12) Pain (1) Roti de dindonneau Riz blanc Haricot rouge Glace (3,6,7,8)	mardi 23 Pain (1) Poulet BIO(Péi) rôti Riz blanc BIO Daube de chouchou BIO (7) Yaourts aux fruits (7)	jeudi 25 Menu Végétarien Salade de betterave vinaigrette (10,12) Pain (1) Lentilles quinoa aux légumes et saucisse de tofu Fromage individuel (7) Compote de pomme BIO	vendredi 26 Pain (1) Poisson* frit (4) Mijoté de légumes Fromage individuel (7) Fruit
Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026 (S1)	lundi 29 Menu Végétarien Salade courgette BIO vinaigrette(10,12) Pain (1) Omelette roulée au fromage (3,7) Riz blanc Lentille Fruit	mardi 30 Pain (1) Canard aux olives Carottes persillées à la crème (7) Fromage individuel (7) Salade de fruits frais	jeudi 2 juillet 2026 Salade chou vinaigrette(10,12) Pain (1) Cari porc (Péi) aux petits pois Riz blanc Biscuit (1,3)	vendredi 3 juillet 2026 Salade macedoine vinaigrette (10,12) Pain (1) Raviolis de volaille (1,3) Fromage individuel (7) Compote de fruits

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché

(Péi) Plat principal à base de "Viandes PEI"

Menu Végétarien : en application de la loi 2018-938 du 30 octobre 2018 dite LOI EGALIM

LES 14 ALLERGENES



(1)Céréales (2)Crustacés (3)Œufs (4)Poissons (5)Arachide (6)Soja (7)Lait (8)Fruits (9)Céleri (10)Moutarde (11)Graines (12)Sulfites (13)Lupin (14)Mollusques à coques

Validé
par le diététicien

LEGENDE

viandes, poissons, œufs
produits laitiers
produits sucrés
fruits et légumes crus
fruits et légumes cuits

fruits et légumes crus
matières grasses
féculents

MENU à composante BIO

*Poisson : Espadon ou thon

Provenance des viandes = Péi REUNION ; Dinde = France ; Cabri = France ; Canard = France ; Bœuf = Espagne ou France

Menu tenant compte des recommandations relatives à la nutrition du GEMRCN

