


































































# Unité de Production Culinaire

## Du lundi 1 juin 2026 Au vendredi 5 juin 2026

Edité le 07/04/2026

José CLEMENT

	lundi 1 juin	mardi 2 juin	mercredi 3 juin	jeudi 4 juin	vendredi 5 juin
D é j e u n e r	Salade verte locale lardons croustons § 	Terrine trois légumes mayonnaise (x30)	Salade verte locale aux foies de volaille 	Salade verte locale emmental cervelas § 	Melon de Région 
	Salade de Risoni au thon 	Salade Toscane 	Salade d'ébly à la Mexicaine 	Oeufs durs mimosa 	Coleslaw New Yorkais 
	Oeuf dur mayonnaise 	Sardine à la tomate (x20)	Tomate mayonnaise au surimi 	Salade Piemontaise au poulet grillé 	Salade de pomme de terre au chèvre 
	Poireau vinaigrette 	Croque monsieur § (x52)	Rosette beurre §	Salade de riz à l'indienne 	Salade d'haricots verts à l'emmental 
	Noix de joue de porc confite au miel § 	Nuggets de blé véggie (VG) (x40) 	Paëlla Del Castillo § (pc) + citron 	Cote de porc ail et fines herbes § 	Macaronade Sétoise (PC) + rapé 
	Blanquette de saumon aux petits légumes 	Aile de raie aux câpres 	Pavé de Hoki au beurre de pamplemousse 	Quenelle de volaille financière 	Pilons de poulet aux herbes (x25) 
	Foie de veau à griller (x35)	Brochette de dinde au curry 	Crousti fromage emmental (x60)	Fish'n chips MSC (x45) 	Curry de butternut et lentilles (VG) 
Gratin de Pennes + râpé 	Semoule au beurre 	Riz aux légumes 	Pomme de terre frite fr 10/10 (x40)	Quinoa au beurre 	
Haricot vert à la crème et aux fines herbes 	Salsifis aux fines herbes 	Poelée Ratatouille 	Chou romanesco 	Jardinière de légumes 	
Comté AOP au lait cru coupe 	Camembert de Normandie au lait cru AOP 	Salers au lait cru AOP coupe 	Emmental Savoie IGP au lait cru coupe 	Ossau Iraty AOP coupe 	
Mousse au chocolat au lait CDF	Eclair à la vanille (x96)	Sorbet Peche pomme framboise (x20)	Yaourt aromatisé CDF	Brioche perdue (x36)	
Compote pomme pêche HVE (x72) 	Abricot de Région 	Pêche jaune 	Kiwi 	Banane	
D î n e r	Salade de pennes Rosso 	Salade de torssades Napoli 	Noir de Crimée vinaigrette 	Avocat fraicheur 	
	Filet de lieu sauce Tandoori 	Cuisse de poulet rôtie aux épices 	Omelette au fromage (x8)	Pilons de poulet Créole 	
	Riz Pilaf 	Brocolis bio en gratin 	Macaronis beurre + râpé 	Purée de carotte à la crème 	
	Comté AOP au lait cru coupe 	Camembert de Normandie au lait cru AOP 	Salers au lait cru AOP coupe 	Emmental Savoie IGP au lait cru coupe 	
	Fromage frais vanille CDF	Yaourt aux fruits mixés CDF	Barre glacée Mars (x24)	Mousse au chocolat au lait CDF	
Kiwi 	Nectarine jaune 	Melon de Région 	Pêche blanche de région 		

 Fait Maison	 Région Occitanie	 Aide EU à destination des écoles
 AOP	 LAIT CRU	 HVE
 Plat alternatif	 MSC	 IGP
 AB	 CE2	