



LUNDI 15/06

CAROTTE JAUNE /TOMATE
ANCIENNE

SALADE VERTE BIO



SAUCE BOLOGNAISE DE POIS



MACARONI

FROMAGE BLANC COULIS DE
FRAISE

BEIGNET CHOCOLAT

MARDI 16/06

Menus collégiens

PATES AU THON ET POIVRON

POIS CHICHES BIO AUX ÉPICES



CORDON BLEU



FISH & CHIPS

RATATOUILLE FRAICHE VERGEZE

VACHE QUI RIT BIO



BIO EMMENTAL



FRUIT DE SAISON



JEUDI 18/06

Lou Castellas

SALADE DE TOMATE ANCIENNE
MOZZARELLA

MELON CHARENTAIS



ÉMINCÉ DE BOEUF A LA MEXICAINE



SEICHE A LA SETOISE

FRITE

KIRI

RONDELE AIL ET FINES HERBES

COMPOTE POMME BIO



SALADE DE FRUITS PECHE ANANAS RAISIN
AU JUS



VENDREDI 19/06

Marguerittes

TABOULE

SALADE COEUR DE BLE JAMBON

FROMAGE



CREPE A L'EMMENTHAL

ESCALOPE A LA CREME

CAROTTES BIO A LA CREME



CAMEMBERT

MINI PAVE CHEVRE

FRUIT DE SAISON



Menu conseillé



Bio



Local



Végétarien



Bio Local



Fait Maison

ALILI Nadir

Principal

PONDARRASSE Sophie

Gestionnaire



Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part



CLG LA GARRIGUETTE

Sem 25 - RESTAURATION - Déjeuner

Semaine 25

Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
--------	-----------	------	---------	------	------	-------------	--------	----------	--------	---------	-------	------------	-----------

15/06/2026

SALADE VERTE BIO
SAUCE BOLOGNAISE DE POIS
MACARONI
BEIGNET CHOCOLAT

										X			
X	X	X	X	X	X	X				X			
					X								
X		X		X	X	X							

16/06/2026

PATES AU THON ET POIVRON
BIO EMMENTAL

			X										
					X								

18/06/2026

SALADE DE TOMATE ANCIENNE
MOZZARELLA
ÉMINCÉ DE BOEUF A LA MEXICAINE
SEICHE A LA SETOISE
KIRI
RONDELE AIL ET FINES HERBES

					X					X			
							X						
X		X					X	X	X			X	
					X								
					X	X							

19/06/2026

TABOULE
SALADE COEUR DE BLE JAMBON
FROMAGE
CREPE A L'EMMENTHAL
ESCALOPE A LA CREME
CAROTTES BIO A LA CREME
CAMEMBERT
MINI PAVE CHEVRE

X													
X		X			X								
					X								
X		X		X	X		X						
					X								
					X								
					X								