

Midi - CREPSE

Menu du Lundi 22 Juin au Jeudi 25 Juin 2026


Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin
<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Haricots beurre à l'échalote Salade de riz au surimi Chou chinois 	<ul style="list-style-type: none"> Cake aux lardons et olives Taboulé (semoule HVE) Terrine de légumes , Vinaigrette Concombres 	<ul style="list-style-type: none"> Cervelas Tomates cerises Melon à la menthe fraîche Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry 	<ul style="list-style-type: none"> Courgettes râpées , Féta , Vinaigrette Pizza à la tomate et mozzarella Terrine de poisson Salade verte
<p>Boulettes au veau du chef , Sauce bbq Filet de hoki MSC , Sauce provençale</p>	<p>Colin MSC pané Sauté de bœuf au paprika</p>	<p>Filet de merlu MSC et chicon en papillote Mixed grill</p>	<p>Nuggets au poisson Cordon bleu du chef</p>
<ul style="list-style-type: none"> Carottes BIO braisées Penne 	<ul style="list-style-type: none"> Riz pilaf Courgettes braisées 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Pommes de terre persillées 	<ul style="list-style-type: none"> Quinoa Ratatouille
<p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> Yaourt BIO aux fruits Fromage blanc bio 	<p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> Yaourt BIO aux fruits Fromage blanc bio 	<p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> Yaourt BIO aux fruits Fromage blanc bio 	<p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> Yaourt BIO aux fruits Fromage blanc bio
<ul style="list-style-type: none"> Bâtonnet de glace à la vanille Fruit de saison Pêche rôtie et spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> Cake aux citrons Crème chocolat du chef Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Granité aux fraises et à la menthe Salade de fruits du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Compote de poires Tarte aux pommes

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Soir - CREPSE

Menu du Lundi 22 Juin au Jeudi 25 Juin 2026

Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin
	 Coeur de palmier et maïs , Vinaigrette	 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	 Concombres et tomates au basilic
 Bruschetta aux légumes du sud et jambon blanc  Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic	Biryani de poulet	Burger Auvergnat Fish burger	Cuisse de poulet rôti aux herbes
 Salade verte , Vinaigrette	 Riz basmati façon pilaf  Fondue d'épinards à l'ail	 Potatoes au paprika  Salade verte	 Semoule HVE
	Fromage  Yaourt BIO aux fruits  Fromage blanc bio	 Yaourt BIO aux fruits  Fromage blanc bio	Fromage  Yaourt BIO aux fruits  Fromage blanc bio
 Fruit de saison  Flan nappé au caramel	 Fruit de saison  Crème dessert à la vanille du chef	 Fruit de saison  Donut	 Fruit de saison  Bâtonnet de glace à la vanille

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.