

Menu du 29 juin au 03 juillet 2026 (sous réserve de modifications)**Produits de saison du Poitou-Charentes*** et **Repères du menu conseil du jour**

Lundi 29 juin	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Concombre*-feta / Œuf-mayonnaise	Buffet d'entrées : Melon*
Hachis parmentier maison / Parmentier aux légumes	Sauté de veau Tex Mex
Épinards à la crème	Carottes* sautées fraîches
Salade / Fromage	Salade / Fromage
Petits suisses aux fruits	Brisures d'ananas au sirop
Fruit	Fruit
Mardi 30 juin	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Jambon de pays / Melon*	Buffet d'entrées : Pastèque
Paëlla / Riz à l'espagnole "plat alternatif"	Merguez
Courgettes* fraîches en gratin	Haricots mange-tout / Pene Rigate
Salade / Fromage	Salade / Fromage
Crème dessert chocolat BIO LOCAL	Quatre-quarts à l'ananas maison
Fruit	Fruit
Mercredi 1er juillet	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Pêche au thon / Concombre*-ciboulette	Buffet d'entrées : Carottes* râpées-pommes
Paupiette sauce provençale	Jambon blanc
Lentilles BIO dijonnaises / Tomato* provençale	Haricots verts
Salade / Fromage	Salade / Fromage
Pot de crème caramel beurre salé	Yaourt local sur lit de fruits
Fruit	Fruit
Jeudi 02 juillet	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Saucisson sec	Buffet d'entrées : Tomato*-feta-basilic
Dos de colin sauce hollandaise	Quiche au thon maison
Cœur de blé / Poêlée basquaise	Brocolis
Salade / Fromage	Salade / Fromage
Petits suisses aux fruits	Yaourt nature sucré
Cerises	Fruit
Vendredi 03 juillet	
DEJEUNER	
Buffet d'entrées : Melon */ Pastèque	
Chipolatas	
Penne Rigate / Carottes* sautées fraîches	
Salade / Fromage	
Brugnons / Nectarines	

**Le Gestionnaire,
Hervé SAINT-HILAIRE**

**Le Chef de Cuisine,
Julien LEFLON**

**Le Responsable du Restaurant,
Hervé SARRAZIN**

**Le Proviseur,
Christophe SIMONET**