


LUNDI 01/06

SALADE BATAVIA
FEUILLETE CROISSILLON FROMAGE
—
FILET DE COLIN MSC CITRON
BOEUF SAUTÉ FACON MEXICAINE
ARAMON
—
EPINARDS CREMES
—
YAOURT BRASSE NATURE
—
ABRICOT FRAIS
PECHE
PASTEQUE








MARDI 02/06





SALADE DE COURGETTES BIO
RAPEES  
—
BIO SALADE VERTE 
—
TOMATE BIO MOZZARELLA  
—
DAHL DE LENTILLES BIO AUX PETITS
LÉGUMES ET LAIT DE COCO  
—
RIZ PILAF
—
RONDELE BIO 
—
EDAM PORTION
—
ANANAS TRANCHES
FLAN VANILLE/CARAMEL




JEUDI 04/06

SALADE BATAVIA CROUTONS NOIX
SALADE DE TOMATE ANCIENNE
MAIS OLIVES FETA
GASPACHO TOMATE ET
CONCOMBRE 
—
EMINCE DE VEAU GRILLE
OMELETTE BIO CHAMPETRE  
—
FRITE
—
BIO EMMENTAL 
—
SALADE DE FRUITS DU VERGER
ORANGEADE 
—
COMPOTE INDIVIDUELLE POMME
POIRE 

VENDREDI 05/06

TABOULE BIO   
—
POIS CHICHES BIO AUX ÉPICES  
—
SALADE BATAVIA
—
SEICHE GRILLEE PERSILLADE
HAUT DE CUISSE DE POULET
—
RATATOUILLE FRAICHE
—
YAOURT FRUITS SANS MORCEAUX
—
BIO BANANE 
—
MELON CHARENTAIS 

 Menu conseillé  Bio  Local  Végétarien

  Bio Local  Fait Maison ALLALI David
Chef cuisinier

M. BENEDETTI
Gestionnaire

MME. VILLATTE
Principale

 Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

01/06/2026

FEUILLETE CROISILLON FROMAGE	Céréales avec gluten, Oeufs, Lait
FILET DE COLIN MSC CITRON	Poissons
BOEUF SAUTÉ FACON MEXICAINE ARAMON	Céréales avec gluten
EPINARDS CREMES	Céréales avec gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Lait
YAOURT BRASSE NATURE	Lait

02/06/2026

TOMATE BIO MOZZARELLA	Lait, Moutarde, Anhydrides sulfureux
RIZ PILAF	Céréales avec gluten, Oeufs, Soja, Lait, Céleri
RONDELE BIO	Céréales avec gluten, Crustacés
FLAN VANILLE/CARAMEL	Lait

04/06/2026

SALADE BATAVIA CROUTONS NOIX	Céréales avec gluten, Fruits à coques
SALADE DE TOMATE ANCIENNE MAIS OLIVES FETA	Lait
GASPACHO TOMATE ET CONCOMBRE	Anhydrides sulfureux
OMELETTE BIO CHAMPETRE	Oeufs
BIO EMMENTAL	Lait

05/06/2026

TABOULE BIO	Céréales avec gluten
SEICHE GRILLEE PERSILLADE	Crustacés, Poissons, Mollusques
YAOURT FRUITS SANS MORCEAUX	Lait

COLLEGE HENRI PITOT

Sem 23 - RESTAURATION - Déjeuner

Semaine 23

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

01/06/2026

FEUILLETE CROISSILLON FROMAGE

FILET DE COLIN MSC CITRON

BOEUF SAUTÉ FACON MEXICAINE
ARAMON

EPINARDS CREMES

YAOURT BRASSE NATURE

X		X			X								
			X										
X													
X	X	X	X		X								
					X								

02/06/2026

TOMATE BIO MOZZARELLA

RIZ PILAF

RONDELE BIO

FLAN VANILLE/CARAMEL

					X			X		X			
X		X		X	X		X						
X	X												
					X								

04/06/2026

SALADE BATAVIA CROUTONS NOIX

SALADE DE TOMATE ANCIENNE MAIS
OLIVES FETA

GASPACHO TOMATE ET CONCOMBRE

OMELETTE BIO CHAMPETRE

BIO EMMENTAL

X						X							
					X								
										X			
		X											
					X								

05/06/2026

TABOULE BIO

SEICHE GRILLEE PERSILLADE

YAOURT FRUITS SANS MORCEAUX

X													
	X		X									X	
					X								