

LUNDI 15/06

CAROTTE JAUNE /TOMATE  
ANCIENNE

CONCOMBRE A LA CREME

SALADE BATAVIA

SAUCE BOLOGNAISE DE POIS 



PATES PENNERIGATE BIO



YAOURT NATURE 1/2 ECREME BIO



TARTE AUX POMMES

MARDI 16/06

SALADE DE BLE ESTIVALE  

POIS CHICHES BIO AUX ÉPICES



PATES AU THON ET POIVRON

CHIPOLATAS §

GRATIN DE POISSON MSC 

PETITS POIS

VACHE QUI RIT BIO



BANANE

PECHE

JEUDI 18/06

HARICOTS VERTS EN SALADE

BETTERAVES EN DES

SALADE BATAVIA

SAUTE DE DINDE AU CURRY 

MOULES CREME AU CURRY

COEUR DE BLE

RONDELE AIL ET FINES HERBES

FROMAGE FONDU PORTION

COMPOTE POMME BIO



ORANGE



VENDREDI 19/06

SALADE PDT AVOCAT 

TABOULE

HAUT DE CUISSE DE POULET  
FILET DE POISSON MSC BASILIC

PUREE DE CAROTTE AU CUMIN

CAMEMBERT

ABRICOT FRAIS  
FRUIT DE SAISON

 Menu conseillé

 Bio

 Local

 Végétarien

 Bio Local

ALLALI David  
Chef cuisinier

 Fait Maison

M. BENEDETTI  
Gestionnaire

MME. VILLATTE  
Principale

 Aide UE à destination des écoles

\*Assaisonnement à part

15/06/2026

<b>CONCOMBRE A LA CREME</b>	<b>Lait</b>
<b>SAUCE BOLOGNAISE DE POIS</b>	<b>Céréales avec gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Soja, Lait, Fruits à coques, Anhydrides sulfureux</b>
<b>PATES PENNERIGATE BIO</b>	<b>Céréales avec gluten, Lait</b>
<b>YAOURT NATURE 1/2 ECREME BIO</b>	<b>Céréales avec gluten</b>
<b>TARTE AUX POMMES</b>	<b>Céréales avec gluten</b>

16/06/2026

<b>SALADE DE BLE ESTIVALE</b>	<b>Céréales avec gluten</b>
<b>PATES AU THON ET POIVRON</b>	<b>Poissons</b>
<b>GRATIN DE POISSON MSC</b>	<b>Céréales avec gluten, Poissons, Soja, Lait, Céleri, Anhydrides sulfureux</b>
<b>PETITS POIS</b>	<b>Lait</b>

18/06/2026

<b>MOULES CREME AU CURRY</b>	<b>Lait, Mollusques</b>
<b>COEUR DE BLE</b>	<b>Céréales avec gluten, Oeufs, Lait</b>
<b>RONDELE AIL ET FINES HERBES</b>	<b>Lait, Fruits à coques</b>
<b>FROMAGE FONDU PORTION</b>	<b>Oeufs, Lait</b>

19/06/2026

<b>TABOULE</b>	<b>Céréales avec gluten</b>
<b>FILET DE POISSON MSC BASILIC</b>	<b>Poissons</b>
<b>PUREE DE CAROTTE AU CUMIN</b>	<b>Céréales avec gluten, Oeufs, Lait, Céleri</b>
<b>CAMEMBERT</b>	<b>Lait</b>

# COLLEGE HENRI PITOT

## 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

CONCOMBRE A LA CREME  
SAUCE BOLOGNAISE DE POIS  
PATES PENNERIGATE BIO  
YAOURT NATURE 1/2 ECREME BIO  
TARTE AUX POMMES

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

#### 16/06/2026

SALADE DE BLE ESTIVALE  
PATES AU THON ET POIVRON  
GRATIN DE POISSON MSC  
PETITS POIS

X													
			X										
X			X	X	X		X			X			
					X								

#### 18/06/2026

MOULES CREME AU CURRY  
COEUR DE BLE  
RONDELE AIL ET FINES HERBES  
FROMAGE FONDU PORTION

					X							X	
X		X			X								
					X	X							
		X			X								

#### 19/06/2026

TABOULE  
FILET DE POISSON MSC BASILIC  
PUREE DE CAROTTE AU CUMIN  
CAMEMBERT

X													
			X										
X		X			X		X						
					X								