



Cité scolaire Lycée Jean Moulin- Collège Jean Bène de PEZENAS

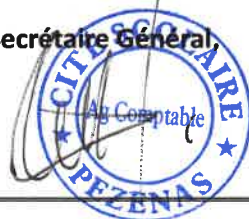
MENU SEMAINE DU 08 au 12 juin 2026

	DEJEUNER	DINER
Lundi 08 juin	Salade niçoise ou Concombres à la crème Tortellini épinard/ricotta ou Steak grillé VBF ou Dos de lieu MSC sauce hollandaise Pâtes ou Haricots plats Fromage + Pastèque	Carottes râpées Tartiflette Petit suisse + Pêche
Mardi 09 juin	Croûton de tapenade/salade ou Macédoine/œuf Cuisses de poulet grillées BBC ou Terrine de poissons ou Sauté de poulet BBC au curry Ebly aux légumes ou Poêlée aux artichauts Yaourt BIO + Nectarine	Melon Sauté de volaille BBC basquaise Riz Yaourt + Fruit
Mercredi 10 juin	Quiche/Salade Rôti de veau Français Galette de pommes de terre Fromage + Bras de venus	Tomate/féta Brochettes de poulet mariné Gratin de pâte Fromage + fruit de saison
Jeudi 11 juin	Mortadelle ou Salade de saumon fumé Omelette paysanne ou Filets de poulet BBC marinés ou Pavé de saumon à l'oseille Pommes rissolées ou Duo de carottes et navets Fromage + Oreillette	Taboulé Hamburger Potatoes Fromage + Gâteau d'anniversaire
Vendredi 12 juin	Croûton de brandade/salade ou Asperges vinaigrette Entrecôte de veau Français ou Seiche en rouille ou Brochette de poisson MSC Riz au citron ou Courgettes persillées Entremet + Abricot	

- (1) BBC : Les produits Bleu-Blanc-Cœur garantissent des apports nutritionnels mesurés et répondant à des objectifs de santé publique.
 (2) VBF : Viande Bovine Française, label qui garantit l'origine française du bœuf.
 (3) MSC : le label MSC « Marine Stewardship Council » ne s'applique qu'aux poissons sauvages ou aux fruits de mer provenant de pêcheries qui ont été certifiées durables selon le Référentiel MSC.

Vu

Le Secrétaire Général,



Le Proviseur,



La Principale,

