



SELF ECOLE ET COLLEGE PRIVES CHAMPFLEURY

Menu du 15 Juin au 19 Juin 2026*

		COLLEGE ET PRIMAIRE	MATERNELLE
LUNDI 15 JUIN	Entrée	Au choix	Salade de thon et pommes de terre
	Plat	Chausson de volaille bolognaise	Chausson de volaille bolognaise
	Garnitures	Petits pois / Carottes	Petits pois / Carottes
	Fromage	Fromage	Fromage
	Dessert	Yahourt sucré	Yahourt sucré
		COLLEGE ET PRIMAIRE	MATERNELLE
MARDI 16 JUIN	Entrée	Au choix	Salade verte croutons
	Plat	Paupiette de veau	Paupiette de veau
	Garnitures	Frites + Légumes	Frites + Légumes
	Fromage	Fromage	Fromage
	Dessert	Flan vanille / chocolat	Flan vanille / chocolat
		COLLEGE ET PRIMAIRE	MATERNELLE
JEUDI 18 JUIN	Entrée	Au choix	Roulé saucisse / œuf dur mayonnaise
	Plat	Brochette de poisson pané MSC 	Brochette de poisson pané MSC
	Garnitures	Duo de haricots	Duo de haricots
	Fromage	Comté à la coupe	Comté à la coupe
	Dessert	Donut chocolat	Donut chocolat
		COLLEGE ET PRIMAIRE	MATERNELLE
		Menu végétarien	
VENDREDI 19 JUIN	Entrée	Au choix	Melon
	Plat	Crousti emmental	Crousti emmental
	Garnitures	Jardinière de légumes	Jardinière de légumes
	Fromage	Fromage	Fromage
	Dessert	Crèmeux blanc aux fruits	Crèmeux blanc aux fruits



* (sous réserve d'approvisionnement)

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits

à base de lait, de fruits à coque, de sésame, de céleri, de moutarde, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos cuisines.

Provenance des viandes (Bœuf, porc, veau) : Occitanie, Rhône Alpes et Auvergne

Local

Produits locaux et Local

Fruits

Pomme

Poire

Compote et salade de fruits : provenance Vaucluse



Poisson (pané ou autre) : MSC (pêche durable),
thon (pêche durable)

Légumes : en conversion

haricots verts, brocolis, petits pois, épinards

Riz de Camargue IGP



Pâtes Bio

