




MENUS S.25

indicatifs*



Du lundi 15 au vendredi 19 juin 2026

*** Attention !** En fonction de la **lutte contre le gaspillage** et en cas d'**aléa de livraison**, les menus ci-dessous peuvent être modifiés à tout moment. De plus, l'établissement ne propose pas de choix sur le plat du jour : seule une alternative au plat contenant du porc est proposée. **Merci de votre compréhension.**

SELF EREA	MIDI, à partir de 12h00, et 12h30 pour les élèves	SOIR, 19h00
LUNDI 15/06	Melon ou Salade de tomates-mozzarella Cuisse de poulet rôtie Frites Fruits de saison	Buffet d'entrées Poisson bordelaise Haricots blancs Fromage et glaces
MARDI 16/06	Cœurs d'artichaut ou Charcuterie Saucisse catalane ou Poisson Lentilles Panacotta à la mangue	Buffet d'entrées Raviolis au bœuf ou Raviolis aux légumes Flamby
MERCREDI 17/06	Entrées variées Dos de colin en sauce aux poivrons Haricots plats Pavlova aux fruits rouges	Buffet d'entrées Quiche au thon et tomates Salade verte Glaces
JEUDI 18/06	Salade composée Omelette au fromage Epinards et pommes de terre Yaourt local	Buffet d'entrées Cordon bleu Légumes Gâteaux
VENDREDI 19/06	Entrées variées Moussaka végé Salade verte Yaourt à la grecque	
PETIT DEJEUNER des internes : Lait, Chocolat, Café, Pain, Céréales, Beurre, Confiture, Miel, Fruits		

Légende :

- Produits laitiers pour avoir des os solides
- Viande poisson œuf pour garder sa masse musculaire
- Fruit ou légume cuit pour réguler la sensation de faim
- Fruit ou légume cru pour apporter des vitamines et minéraux
- Féculent : céréale, pommes de terre, légumineuse pour apporter l'énergie à votre corps
- Matière grasse pour l'énergie indispensable au bon fonctionnement du corps
- Produits sucrés qui ne sont pas indispensables au bon fonctionnement du corps

La Directrice de l'EREA,
Ghislaine SAMBA