



MENUS S.26

indicatifs*

Du lundi 22 au vendredi 26 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 22/06	Sardines à l'huile ou Melon Paupiettes de veau en sauce Purée Salade de fruits	Buffet d'entrées Brochette de poisson Courgettes au curcuma Donuts
MARDI 23/06	Salade de tomates ou Concombres Poisson en sauce Blé aux légumes Laitage et fruits	Buffet d'entrées Escalope de dinde Petits pois Glaces
MERCREDI 24/06	Entrées variées Raviolis aux légumes ou à la viande Pastèque	Buffet d'entrées Nuggets de poisson Pâtes Glaces
JEUDI 25/06		
VENDREDI 26/06	Vide congélateur	
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'ÉREA,
Ghislaine SAMBA