



ENGLOS ESPACE KALIMERA T 10  
Du 22/06/2026 au 26/06/2026





Menu tradition

api

Lundi




Perles de pâtes sauce cocktail  
Cordon bleu de dinde   
/Nuggets végétarien de blé  
Gratin de courgettes fraîches et **pommes de terre Bio**   
Coulommiers  
Fruit de saison  
\*

Mardi







**Carottes Bio** râpées   - Vinaigrette aux fines herbes  
Fricassée de limande MSC  - Sauce à l'oseille  
**Riz Bio** Pilaf   
**Saint Môtet Bio**   
**Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux (Avelin)**   
\*

Mercredi

Jeudi

Salade batavia - Vinaigrette façon caesar  
**Omelette Bio** à l'**emmental Bio**    
Pommes de terre sautées  
Sauce mayonnaise  
Tomme blanche  
**Banane Bio**   
\*

Vendredi

Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive  
Carbonara de porc   
/Thon façon carbonara   
**Coquillettes Bio aux pois chiches Bio**   
**emmental Bio** râpé   
Suisse sucré  
Muffin aux fruits rouges (**Farine, Œufs Bio**)    
\*

