

# Menus

JUIN

2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

vendredi

MENU VEGETARIEN

1  
Carotte râpée bio  
Poulet rôti bio  
(circuit court)  
Pomme noisette  
Fromage blanc bio  
Kiwi bio

2  
Tomate au basilic  
Quenelle bio sauce aurore  
Haricot vert  
Gouda  
Gâteau roulé fraise

3  
Radis beurre  
Langue sauce piquante  
Mélange de légumes grillés  
Société crème  
Compote pomme cassis


4  
Salade cervelas pomme de terre  
Émincé de bœuf à l'échalote  
Méli-mélo de légumes bio  
Gélifié vanille  
Nectarine  
(sous réserve)

5  
Betterave à l'aneth  
Filet de colin sauce citron  
Céréale gourmande bio  
Chanteneige bio  
Ile flottante

8  
Chou-fleur à la ciboulette  
Bœuf bourguignon  
Torsade bio (circuit court)  
Saint-Nectaire AOP  
Poire

9  
Céleri bio  
Beignet de poisson  
Jeune carotte  
Petit suisse aux fruits  
Compote pomme fraise bio

10  
Tarte chèvre tomate  
Rôti de dinde à l'espagnole  
Riz safrané  
Edam  
Orange

11  
Salade de chou-rave bio  
(circuit court)   
Cappelletti bio au basilic  
Emmental bio  
Banane bio

12  
Terrine de campagne  
Lieu bouillon oriental  
Épinard à la crème  
Yaourt nature bio  
Paris-Brest

15  
Haricot blanc en salade  
Émincé de poulet aux herbes  
(circuit court)  
Boullgour aux champignons  
Tomme blanche  
Pêche

16  
Concombre bio  
Paupiette de veau au cidre  
Courgette persillade  
Comté AOP  
Tarte clafoutis griotte

17  
Avocat sauce cocktail  
Boudin noir  
Purée de pomme de terre  
Montcendré  
Ananas au sirop

18  
Haricot vert vinaigrette  
Paleron sauce charcutière  
Brocoli  
Flanby  
Banane bio

19  
Tomate bio  
Cœur de filet de merlu  
à l'estragon  
Semoule bio  
Babybel bio  
Compote de pomme bio

22  
Méli-mélo de cœur de palmier  
Jambon au porto  
Pomme rissolée  
Liégeois vanille  
Kiwi bio

23  
Salade de courgette bio  
Boulette de bœuf sauce tomate  
Duo de carotte et haricot plat  
Saint-Paulin bio  
Éclair vanille

24  
Feuilleté poulet poireau  
Épaule d'agneau au jus  
Poêlée de légumes oubliés  
Brebicrème  
Compote de poire

25  
Salade verte à l'emmental  
Dahl de lentille  
Riz basmati  
Yaourt aromatisé  
Abricot  
(sous réserve)

26  
Melon pastèque fête  
Blanc de poulet froid sauce curry  
(circuit court)  
Salade de pépinette  
Mini cabrette bio  
Salade de fruits frais

29  
Chou-blanc au jambon  
Sauté de bœuf aux épices  
Haricot beurre à la tomate  
Kiri  
Nectarine

30  
Terrine de légumes  
Cheeseburger  
Frite  
Yaourt nature bio  
Fruits des îles au sirop

MENU VEGETARIEN  
100 % BIO  
LE 11 JUIN  


MENU D'ÉTÉ  
LE 26 JUIN 

