

MENU

JUIN/JUILLET 2026



Lundi 1 Juin **Mardi 2 Juin** **Jeudi 4 Juin** **Vendredi 5 Juin**

Concombres
Poisson en sauce
Coeur de Blé Louisianne
Crème Biscuits



Torti+surimi
Paupiette de dinde
Courgettes
Liégeois



Pamplemousse
Hachis parmentier*
Yaourt



Lentilles vinaigrette
Moussaka
Fromage
Fruit



Lundi 8 Juin **Mardi 9 Juin** **Jeudi 11 Juin** **Vendredi 12 Juin**

Taboulé
Oeufs durs
Epinards
Glace



Tartine de pâté
Poulet Basquaise
Flan Pâtissier



Riz+ maïs
Filet poisson
Carottes Vichy
Fromage
Fruit



Tomates+Mozarella
Saucisses de Boeuf
Flageolets
Fruit



Lundi 15 Juin **Mardi 16 Juin** **Jeudi 18 Juin** **Vendredi 19 Juin**

Perles+ thon
Sauté de Canard
Haricots verts
Eclair



Salade+ gruyère
Langue de boeuf*
sauce piquante
Frites
Salade de fruits



Radis beurre
Rouelle de porc
Riz
Crème Anglaise



Pizza
Filet de poisson
Julienne de légumes
Fruit



Lundi 22 Juin **Mardi 23 Juin** **Jeudi 25 Juin** **Vendredi 26 Juin**

Concombres+féta
Jambon blanc
Pâtes
Fruit



Quinoa +tomates
Steak haché*
Purée de courgette
Muffin



Tartine de sardines
Sauté de dinde
Petits pois/carottes
Riz au lait



Macédoine
Brandade de morue
Fraises au sucre



Lundi 29 Juin **Mardi 30 Juin** **Jeudi 2 Juillet** **Vendredi 3 Juillet**

Salade + oeuf
Poisson pané
Tomates/carottes
Glace



Salade Niçoise
Rôti de porc
Pommes noisette
Fromage
Compote



Self
Emincé de poulet
Haricots verts
Self



Betteraves
Pâtes bolognaise*
fruit



*Viande bovine d'origine France
Les légumes de saison sont locaux
Lait Bio utilisé pour toutes les préparations à base de lait

