

Menus du Lundi 01 juin au 03 juillet 2026

Lundi 01 juin *

Taboulé
Omelette au fromage
Salade verte
Fromage blanc



Mardi 02 juin

🏠 Betteraves nouvelles
🏠 Sauté de dinde
🏠 Pâtes épicaœur
Fromage
Fruit



Jeudi 04 juin

🏠 Concombre à la crème
🏠 Saucisse
🏠 Mogette
Babybel
Compote



Vendredi 05 juin

🏠 Salade verte surimi croûtons/fromage
🏠 Brandade de poisson
Glace la ferme de cœur

Lundi 08 juin

Salade de pâtes /thon/maïs
🏠 Emincé de poulet
Ratatouille
Fromage
Fruit au sirop

Mardi 09 juin *

🏠 Salade de haricots verts
🏠 Hachis Parmentier végétarien
Salade
Fromage
Fruit

Jeudi 11 juin

🏠 Tomates vinaigrette
🏠 Jambon grillé
Gratin de courgettes
Semoule au lait

Vendredi 12 juin

Saucissons
Filet poisson frais
🏠 Riz pilaf
Camembert
Fruit



Lundi 15 juin *

🏠 Salade/croûtons/surimi
🏠 Pâtes bolognaises
végétariennes
Crème dessert BIO

Mardi 16 juin

🏠 Salade de riz aux crudités
🏠 Sot-l'y-laisse de dinde
Purée de patate douce
Fromage
Fruit

Jeudi 18 juin

🏠 Salade du pêcheur/emmental
Sauté de veau
Carotte vichy
Compote

Vendredi 19 juin

Salade de blé /tomate/feta
Poisson meunière
🏠 Légumes de saison
Flamby

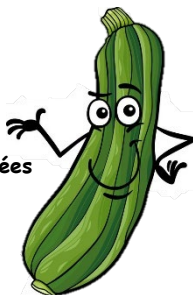
Lundi 22 juin

Salade de blé
🏠 Emincé de dinde
🏠 Petits pois, carottes
Camembert
Fruit



Mardi 23 juin

Tomate mozzarella
🏠 Rôti de veau
🏠 Pommes de terre rissolées
Compote



Jeudi 25 juin *

🏠 Carottes râpées dés d'emmental
Lasagne aux petits légumes
Salade
Glace la ferme de cœur



Vendredi 26 juin

Terrine de campagne
Filet poisson frais
Ratatouille
Fromage blanc bio

Lundi 29 juin

🏠 Salade de pâtes aux crudités
Paupiette de porc
Poêlée de légumes
Petit Filou aux fruits

Mardi 30 juin *

🏠 Concombre à la crème
Couscous végétarien et
sa saucisse végétarienne
Emmental
Fruit

Jeudi 02 juillet

🏠 Salade niçoise
🏠 Bœuf bourguignon
🏠 Haricots verts
Brie
Fruit

Vendredi 03 juillet

Chic!



pique-nique

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements.

Menus réalisés à partir d'un plan alimentaire et contrôlés par une diététicienne. Viande française uniquement.

Légende : *menu végétarien / produit bio (dans la limite des stocks disponibles) / produits locaux

/ poisson frais pêché en atlantique / 🏠 fait maison

BONNES vacances!