

## MENUS DU 01/06/2026 AU 05/06/2026

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	Lundi 01/06/2026	Mardi 02/06/2026	Mercredi 03/06/2026	Jeudi 04/06/2026	Vendredi 05/06/2026
<b>Entrée</b>					
<b>Plat</b>	Roulé au fromage	Steak haché sauce barbecue		Sauté de volaille sce estragon	Tranche de colin façon fish & chips
<b>Accompagnement</b>	Jeunes carottes Lentilles BIO LOCAL	Pommes noisettes Poêlée mexicaine (h.rouge/ poivron/tomate/maïs)		Blé au beurre Haricots verts en persillade	Flan de brocolis Semoule
<b>Laitage</b>	Rond de Burdignes à la coupe	Petit nova BIO aromatisé		Saint-môret	Yaourt BIO au sucre de canne
<b>Dessert</b>	Pomme	Abricots cuits à la gelée de groseille		Nectarine	Beignet au chocolat

\* = Plat avec du porc

## MENUS DU 08/06/2026 AU 12/06/2026

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	Lundi 08/06/2026	Mardi 09/06/2026	Mercredi 10/06/2026	Jeudi 11/06/2026	Vendredi 12/06/2026
<b>Entrée</b>					
<b>Plat</b>	Macaronis à la carbonara* (PC) Tortelloni BIO tomate mozzarella (PC)	Boeuf Stroganov		Escalope viennoise veggio	Blanquette de poisson MSC
<b>Accompagnement</b>	Salade verte batavia	Courgettes andalouse (courgettes BIO) Pommes de terre vapeur aux herbes		Purée de légumes Flageolets	Riz Haricots plats au beurre
<b>Laitage</b>	Vache qui rit	Petit suisse nature		Brique de Burdignes à la coupe	Pont l'évêque AOP à la coupe
<b>Dessert</b>	Compote de pommes maison à la vanille	Gâteau basque		Banane BIO	Mousse au chocolat

\* = Plat avec du porc

## MENUS DU 15/06/2026 AU 19/06/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 15/06/2026	Mardi 16/06/2026	Mercredi 17/06/2026	Jeudi 18/06/2026	Vendredi 19/06/2026
<b>Entrée</b>					
<b>Plat</b>	Grignotte de poulet au jus	Nugget's veggies Cervelas chaud*		Moussaka de boeuf (PC)	Filet de lieu MSC façon niçoise
<b>Accompagnement</b>	Epinards béchamel Semoule	Lentilles BIO LOCAL Printanière de légumes		Riz	Torsades BIO Purée de chou-fleur
<b>Laitage</b>	Petit nova BIO aromatisé	Petit louis tartine		Yaourt local ETREZ	Saint Nectaire à la coupe AOP
<b>Dessert</b>	Cocktails de fruits au sirop	Pêche		Abricot BIO	Liégeois au caramel

\* = Plat avec du porc

## MENUS DU 22/06/2026 AU 26/06/2026

	Lundi 22/06/2026	Mardi 23/06/2026	Mercredi 24/06/2026	Jeudi 25/06/2026	Vendredi 26/06/2026
<b>Entrée</b>					
<b>Plat</b>	Chili con carne	Croque au fromage		Boeuf bourguignon	Beaufilet de colin au beurre blanc
<b>Accompagnement</b>	Riz BIO Brocolis	Carottes Cocos sauce tomate		Purée de pommes de terre Haricots plats au beurre	Petit pois Boullgour
<b>Laitage</b>	Yaourt fermier brassé HVE Désiris fruits exotiques	Vache qui rit BIO		Tomme noire à la coupe	Fromage blanc
<b>Dessert</b>	Pomme	Flan vanille		Banane BIO	Moelleux aux fruits (oeufs BIO)

\* = Plat avec du porc

## MENUS DU 29/06/2026 AU 03/07/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 29/06/2026	Mardi 30/06/2026	Mercredi 01/07/2026	Jeudi 02/07/2026	Vendredi 03/07/2026
<b>Entrée</b>					
<b>Plat</b>	Steack haché sauce salsa	Rôti de dinde au jus		Nem aux légumes	Notre sandwich pain de mie thon/salade/mayonnaise
<b>Accompagnement</b>	Coquillettes BIO LOCAL semi-complètes Purée de courgettes	Ratatouille Semoule		Haricots verts en persillade Riz BIO	Chips sachet
<b>Laitage</b>	Carré ligueil à la coupe	Petit suisse nature		Coulommiers à la coupe	Yaourt à boire à la vanille
<b>Dessert</b>	Crème dessert chocolat	Abricot BIO		Nectarine	Berlingot de compote de pommes et biscuit chocolat

\* = Plat avec du porc