

# MENUS DU 1<sup>ER</sup> AU 26 JUIN 2026



	SEMAINE 23 DU 01 AU 05 JUIN 2026	SEMAINE 24 DU 08 AU 12 JUIN 2026	SEMAINE 25 DU 15 AU 19 JUIN 2026	SEMAINE 26 DU 22 AU 26 JUIN 2026
LUNDI	Salade de Riz à la Niçoise Escalope VF Viennoise maison Haricots verts <b>BIO</b> Comté AOP Fruit de saison <b>BIO</b>	Œuf dur mayonnaise Steak de Veau haché coulis de tomates Gratin de Choux fleurs <b>BIO</b> Camembert <b>BIO</b> Fruit de saison	Taboulé Emincé de Dinde VF Tex Mex Courgette <b>BIO</b> Entremet au lait <b>BIO</b>	Salade de Quinoa <b>BIO</b> & Légumes d'Eté Tarte végétarienne aux Légumes Salade verte <b>BIO</b> Yaourt aromatisé Fraise <b>BIO</b>
MARDI	Betterave <b>BIO</b> vinaigrette Pâte <b>BIO</b> sauce Bolognaise <b>VBF</b> Yaourt Nature sucré <b>BIO</b>	Tomate Mozzarella Dahl de Lentilles Corail <b>BIO</b> & Courgette <b>BIO</b> Semoule Couscous <b>BIO</b> Fromage Blanc Sucré <b>BIO</b>	Tomate Mimosas Macaronade <b>VPF VBF</b> Salade verte <b>BIO</b> Parmesan AOP râpé Fruit de saison	Salade de Mâche, Fêta & Pastèque Hachis Parmentier <b>VBF</b> Fruit de saison <b>BIO</b>
MERCREDI	Radis <b>BIO</b> & Beurre Couscous végétarien aux Falafels Flanby	Salade de Perles Carnaval Bœuf <b>VBF LR</b> à la Provençale Jardinière de Légumes <b>BIO</b> St Paulin Compote de Pommes	Salade verte <b>BIO</b> aux 3 Fromages Pizza végétarienne maison Crème Dessert au lait <b>BIO</b>	Salade Piémontaise Nuggets de Poulet VF maison Petits Pois <b>BIO</b> Petits Suisse aromatisés
JEUDI	Melon Poisson du Jour* Beurre Blanc Mousseline de Poireau <b>BIO</b> Gâteau Basque Confiture <b>BIO</b>	Concombre <b>BIO</b> vinaigrette Sauté de Porc <b>VPF LR</b> au Curry Frites Glace	Rillettes de Porc <b>VPF</b> Poisson du Jour* Meunière & Citron Ratatouille Tomme de Savoie IGP Brownies maison	Tartine Italienne Poisson du Jour* Beurre Rouge Brocolis <b>BIO</b> à la Vache Qui Rit Mousse au Chocolat maison
VENDREDI	<b>PAIN <u>BIO</u></b> Salade Grecque Chipolatas <b>VPF LR</b> Mogettes <b>BIO</b> Cantal AOP Fruit de saison	<b>PAIN <u>BIO</u></b> Wrap de Dinde <b>VF</b> & Cheddar Poisson du Jour* Beurre citronné Carotte <b>BIO</b> braisée Emmental <b>BIO</b> Fruit de saison <b>BIO</b>	<b>PAIN <u>BIO</u></b> Salade de Chou <b>BIO</b> & Mimolette Tajine de Veau <b>VVF</b> aux Fruits secs Céréales Gourmandes <b>BIO</b> Fruit de saison <b>BIO</b>	<b>PAIN <u>BIO</u></b> Melon Carbonade de Bœuf <b>VBF LR</b> Pommes de Terre Nouvelles St Nectaire AOP Fruit de saison

EN ORANGE : ACCUEIL DE LOISIRS

**VBF** : Viande Bovine Française • **VPF** : Viande Porc Française • **BIO** : Issu de l'agriculture BIO local

**VVF** : Viande Veau Française • **BIO Non local** : céréales, pâtes et certains fromages

**LR** : Label Rouge • **Volaille VF** certifiée BBC / \* Poisson Frais Côte Atlantique selon la Criée.

Menus susceptibles de modification sous réserve d'approvisionnements.



NOTRE ÉTABLISSEMENT BÉNÉFICIE DE L'AIDE DE  
L'UNION EUROPÉENNE DANS LE CADRE DU  
PROGRAMME "LAITS ET FRUITS À L'ÉCOLE"

