

Menu du 26 Mai au 03 Juillet 2026

Lundi 26 mai	Mardi 27 mai	Jeudi 29 mai	Vendredi 30 mai
Pentecôte	Salade de tomates avec des cœurs de palmier (M) Steak haché de bœuf (VF) Purée de pomme de terre (M) Cantal Crème à la vanille	Rillettes de sardine sur toast (M) Blanc de poulet (VF) Haricots verts Yaourt aux fruits bio	Salade verte avec œufs (M) Poisson frais (F) Pâtes aux courgettes (M) Camembert Fraises à la chantilly (F)
Lundi 1 juin	Mardi 2 juin	Jeudi 04 Juin	Vendredi 5 juin
Samoussa aux légumes (S) Tortilla aux pommes de terre (M) Fromage blanc BIO Melon	Crêpes aux fromages (S)) Saucisse (VF) Ratatouille avec du riz (M) Saint Paulin Bio Glace	Concombres à la vinaigrette Sauté de dinde (VF) Frites avec mayo et ketchup Petit suisse Compote	Salade de lentilles corail (M) Poisson pané (f) Courgettes grillées (M) Emmental Tartelette aux fraises avec crème pâtissière (M)
Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Taboulé (M) Croq au fromage (S) Julienne de légumes (Courgettes + carottes) (M) Vache qui rit Ananas rôti au miel (M)	Melon Bœuf Bourguignon (VF) (M) Pomme de terre + Haricots verts Mimolette (M) Cookies (M)	Tomates à la vinaigrette (M) Blanquette de veau aux champignons de Paris(M) Salsifis © Fromage blanc Fraises au sucre	Salade de radis (M) Pâtes à la carbonara (M) Saint Moret Glace
Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin

Menu du 26 Mai au 03 Juillet 2026

Lundi 26 mai	Mardi 27 mai	Jeudi 29 mai	Vendredi 30 mai
Pentecôte	Salade de tomates avec des cœurs de palmier (M) Steak haché de bœuf (VF) Purée de pomme de terre (M) Cantal Crème à la vanille	Rillettes de sardine sur toast (M) Blanc de poulet (VF) Haricots verts Yaourt aux fruits bio	Salade verte avec œufs (M) Poisson frais (F) Pâtes aux courgettes (M) Camembert Fraises à la chantilly (F)
Lundi 1 juin	Mardi 2 juin	Jeudi 04 Juin	Vendredi 5 juin
Samoussa aux légumes (S) Tortilla aux pommes de terre (M) Fromage blanc BIO Melon	Crêpes aux fromages (S)) Saucisse (VF) Ratatouille avec du riz (M) Saint Paulin Bio Glace	Concombres à la vinaigrette Sauté de dinde (VF) Frites avec mayo et ketchup Petit suisse Compote	Salade de lentilles corail (M) Poisson pané (f) Courgettes grillées (M) Emmental Tartelette aux fraises avec crème pâtissière (M)
Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Taboulé (M) Croq au fromage (S) Julienne de légumes (Courgettes + carottes) (M) Vache qui rit Ananas rôti au miel (M)	Melon Bœuf Bourguignon (VF) (M) Pomme de terre + Haricots verts Mimolette (M) Cookies (M)	Tomates à la vinaigrette (M) Blanquette de veau aux champignons de Paris(M) Salsifis © Fromage blanc Fraises au sucre	Salade de radis (M) Pâtes à la carbonara (M) Saint Moret Glace

Menu du 26 Mai au 03 Juillet 2026

Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
<p>Carottes à la vinaigrette (M)</p> <p>Nouilles à la Bolognaise veggi (M)</p> <p>Fromage blanc avec des fruits frais (Nectarines)</p>	<p>Duo de melon et pastèque</p> <p>Paëlla (M)</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote / Sablés (M)</p>	<p>Salade d'épeautre(M)</p> <p>Aiguillettes de poulet aux corn flakes (M)</p> <p>Ratatouille (M)</p> <p>Cantal/ Verrine Fraise mascarpone spéculos</p>	<p>Friand au fromage (S)</p> <p>Poisson</p> <p>Purée d'épinard (M)</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Duo abricots / Pêches</p>
Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
<p>Macédoine de légumes (C)</p> <p>Quiche aux poireaux et lardons veggi (M)</p> <p>Salade verte</p> <p>Comté</p> <p>Compote bio</p>	<p>Concombres à la vinaigrette avec des dés de fromage (M)</p> <p>Sauté de bœuf (VF)</p> <p>Purée de pomme de terre (M)</p> <p>Mousse de fraises au mascarpone (M)</p>	<p>Salade de tomates avec des avocats (M)</p> <p>Saucisses (VF)</p> <p>Lentilles carottes</p> <p>Samos</p> <p>Melon</p>	<p>Pâté (VF)</p> <p>Risotto de saumon (M)</p> <p>Abricot</p>
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Jeudi 02 Juillet	Vendredi 03 Juillet
<p>Salade de lentilles (M)</p> <p>Tajine végétarien (M)</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Brugnons</p>	<p>Concombres à la crème (M)</p> <p>Boulettes de bœufs</p> <p>Purée de Pommes de terre</p> <p>Carottes</p> <p>Brie</p> <p>Glace</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Blanc de poulet en sauce (M)</p> <p>Trio de légumes (Carottes, navets, Poivrons)</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Taboulé</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Chips</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>

Menu du 26 Mai au 03 Juillet 2026

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement des denrées alimentaires.

La majorité de nos fruits et légumes frais servis viennent d'une agriculture raisonnée.

Les viandes servis proviennent de la Boucherie de Carsac Aillac (Ou Groléjac si fermeture)

(M) Maison (VF) Viande française (L) Local

Les menus sont soumis à validation par une Diététicienne Nutritionniste diplômée.