









2026

JUN

menu validé par une diététicienne

	LUNDI 01	MARDI 02	JEUDI 04	VENDREDI 05
ENTREE  PLAT GARNITURE DESSERT	Coleslaw Carbonara Pâtes Fromage / Fruits	Radis Chili végétarien Riz Yaourt à la vanille	Riz façon Niçois Rôti de veau  Haricots verts bio Fromage / SDF	Melon Filet de poulet au curry Semoule bio Fromage / Compote
	LUNDI 08	MARDI 09	JEUDI 11	VENDREDI 12
ENTREE  PLAT GARNITURE DESSERT	Céleri au yaourt Rôti de porc Lentilles  Fromage / Fruits	Taboulé Lieu noir Épinards bio Fromage blanc	Salade de maïs Omelette PDT Salade verte Fromage / Fruits	Pâtes au Pesto Sauté de dinde VvF Haricots beurre Petit suisse
	LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
ENTREE PLAT GARNITURE  DESSERT	Melon Cordon bleu Jardinière de légumes Fromage / Compote	Concombre au yaourt Risotto de lentilles Purée de carottes Yaourt	 Carottes râpées Filet mignon de porc Haricots blancs à la tomate Petit suisse aux fruits	 Betteraves Brandade de poisson Salade verte Fromage / Pastèque
	LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
ENTREE PLAT GARNITURE DESSERT	Salade de lentilles Tomate farcie au blé Fromage / Fraise 	Rillettes Rôti de dinde VVF Gratin de courgette / PDT Yaourt aromatisé	Tomate vinaigrette Dos de Cabillaud Boullgour BIO Fromage /Gâteau au chocolat	Duo de Melons Steak haché Frites Glace

VBF : Viande de bœuf française

BBC : viande bleu blanc cœur

Repas Végétarien

BIO

LOCAL

VvF : Volaille Française

VF : Veau Français

VPF : Viande Porc Français

Gras = peut contenir des allergènes