

Menus du Lundi 1^{er} juin au Vendredi 3 juillet 2026

Etablis par M. HORTA Luigi

Viandes françaises

Lundi 1 ^{er} juin	Mardi 2 juin	Mercredi 3 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
Brocolis à la vinaigrette Penne à la bolognaise et gruyère râpé Gâteau au chocolat	Salade de riz au maïs Filet de poulet Courgettes sautées Fromage Compote de pommes	Tomates mozzarella et basilic Omelette aux herbes Salade verte Fromage blanc et confiture	Radis roses avec beurre Sauté de bœuf Semoule bio Fromage Fruits	Macédoine de légumes Poisson blanc sauce aneth Blé bio Crème dessert au chocolat
Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Salade de lentilles Hachis parmentier Salade verte Ile flottante	Rosette et beurre Saucisse de volaille Polenta bio Panacotta et biscuits	Concombre à la crème Aiguillettes de poulet Haricots verts et pommes de terre sautées Flan au caramel	Betteraves rouges à la vinaigrette Lasagnes végétariennes Salade verte Fruits	Charcuterie Nuggets de poissons Carottes Muffin aux pépites de chocolat
Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Salade de lentilles Boulettes de poulet Polenta crémeuse bio aux herbes Fromage et banane	Rosette de Lyon Saucisses de volaille Epinards à la crème Petit-suisse	Gaspacho (soupe froide) Tartelette emmental/courgettes Salade verte Abricots au sirop	Tomate mozzarella Risotto bio aux champignons Parmesan Salade de fruits frais	Macédoine Poisson pané MSC Riz bio et brocolis Yaourt aux fruits
Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Terrine de lapin Emincé de poulet Quinoa bio aux petits légumes Cookies moelleux	Choux-fleurs en vinaigrette Steak haché de bœuf Purée de carottes Petit-suisse nature	Radis roses avec beurre Filet de colin MSC Riz bio et courgettes Fruits	Œuf dur mayonnaise Sauté de porc Jardinière de légumes Fromage Donut au sucre	Taboulé bio à la menthe Galette de légumes et emmental Salade verte Moelleux au citron
Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 1 ^{er} juillet	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
Pâté en croûte et cornichons Sauté de bœuf sauce tomate Coquille bio Eclair à la vanille	Salade de perle et tomates Filet de lieu noir Méli-mélo de légumes d'été Mousse au chocolat	Concombre à l'aneth Risotto bio au parmesan et petits pois Salade verte Compote de pommes	Carottes râpées Poisson pané MSC Semoule bio et fondue de poireaux Fruits	Menu de fin d'année 

Sous réserve de modifications...