




MENU JUIN / JUILLET 2026

	Lundi 1	Mardi 2	 Jeudi 4	Vendredi 5
Entrée	☺ Taboulé	Radis	☺ Haricots coco vinaigrette	Salade composée
Plat protidique	☺ Sauté de dinde curry	Poisson	☺ Pâtes	Saucisse
Accompagnement	Haricots verts	Riz	Aux légumes	Lentilles
Produit Laitier	Chèvre	St Paulin	Lait fraise	Mimolette
Dessert	Fruit	☺ Ile flottante	Fruit	Compote

	Lundi 8	 Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Entrée	Tomates mozzarella	Chou	Concombre	☺ Melon
Plat protidique	Rôti de porc	☺ Tarte courgettes chèvre	Bœuf	☺ Pizza
Accompagnement	Pommes de terre rissolées	Salade	Carottes	Salade
Produit Laitier	Camembert		Saint Nectaire	
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Gâteaux	Glace

	Lundi 15	Mardi 16	 Jeudi 18	Vendredi 19
Entrée	☺ Carottes râpées maïs	☺ Macédoine	Chou-fleur	Radis
Plat protidique	Poisson pané	Cake végétarien	Lasagnes de bœuf	☺ Poulet
Accompagnement	Haricots verts	Salade		Frites
Produit Laitier	Brie	Gouda	Vache qui rit	Emmental
Dessert	Gâteau chocolat	Liégeois	Fruit	Fruit

	Lundi 22	Mardi 23	 Jeudi 25	Vendredi 26
Entrée	Concombre	Salade surimi crouton	Asperges	Betteraves
Plat protidique	escalope de poulet	Gratin de pâtes	Merguez de boeuf	Poisson en sauce oseille
Accompagnement	Epinards		Haricots blancs	Blé
Produit Laitier	Caprice des dieux	Chèvre	Cantal	Petit suisse
Dessert	Crumble poire choco	Yaourt	Melon	Fruit

MENU JUIN / JUILLET 2026



	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Jeudi 2	Vendredi 3
Entrée	Maquereaux	Friand	Betteraves	Pique-nique
Plat protidique	Filet de dinde	Ratatouille	Poisson sauce hollandaise	
Accompagnement	Purée de pois cassés	Œuf dur	Riz	
Produit Laitier	Camembert	Brie	Tartare	
Dessert	Glace	Fruit	Banane	

Produits Laitiers Légumes et Fruits Protéines Féculents Fait maison 

Menu végétarien

