

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
<p>Betterave bio vinaigrette Chli con carne Riz bio Fromage Fruit</p>	<p>Œuf bio mayonnaise Boulettes d'agneau UE Brocolis bio Entremet au lait bio</p>	<p>Radis beurre Jambon grill VPF Pâtes bio Fromage Flanby</p>	<p>Tomates vinaigrette Brandade de poisson MSC Salade Fromage Cocktail e fruits au sirop</p>	<p>Carottes rapées mayonnaise Tarte végétarienne Salade Fruit</p>
Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
<p>Melon Emincé de poulet label mariné Poêlée de légumes Fromage Pâtisserie</p>	<p>Duo de crudités Dos de merlu MSC meunière Pommes de terres bio rôties Fruit</p>	<p>Tomates vinaigrette Chili sin carne Riz basmati bio Compote de fruits</p>	<p>Concombre à la crème Steak végétarien Haricots verts bio Fromage frais bio local</p>	<p>Salade de riz Rôti de porc Courgettes sautées Fromage Fruit</p>
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
<p>Pastèque Spaghettis bio bolognaise VBF Entremet au lait bio</p>	<p>Bruschetta Hachis végétarien Salade verte Compote de pommes bio</p>	<p>Catottes rapées bio Saucisse VPF Purée de pommes de terre bio Fromage Fruit</p>	<p>Charcuterie Emincé de volaille label Ratatouille Fromage Fruit</p>	<p>Radis beurre Dos de merlu MSC à la crème de tomate Epinards bio Pâtisserie</p>
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
<p>Carottes rapées bio Paupiette de veau UE Flageolets verts Fromage Glace</p>	<p>Melon Dos de colin pané MSC Brocolis Fromage Pâtisserie</p>	<p>Rillettes de sardine Boulettes d'agneau Petits pois bio Yaourt bio local</p>	<p>Céléri rémoulade Rougail VPF Riz basmati bio Fromage Fruit</p>	<p>Salade de tomates Blé aux petits légumes Fromage Fruit</p>
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade, croûtons, fromage Emincé de volaille label Haricots verts bio Crumble de fruits</p>	<p>Pastèque Curry de pommes de terre, brocolis, haricots rouges Fromage frais bio local</p>			