

MENUS DU 01/06/2026 AU 05/06/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 01/06/2026	Mardi 02/06/2026	Mercredi 03/06/2026	Jeudi 04/06/2026	Vendredi 05/06/2026
Entrée	Salade de lentilles (lentilles BIO LOCAL)	Courgettes rapées vinaigrette balsamique		Macédoine de légumes	Concombre tzatziki
Plat	Roulé au fromage	Steak haché sauce barbecue		Sauté de volaille sce estragon	Tranche de colin façon fish & chips
Accompagnement	Jeunes carottes	Pommes noisettes		Blé au beurre	Flan de brocolis
Laitage	Rond de Burdignes à la coupe	Petit nova BIO aromatisé		Saint-môret	Yaourt BIO au sucre de canne
Dessert	Melon	Abricots cuits à la gelée de groseille		Nectarine	Beignet au chocolat

* = Plat avec du porc

MENUS DU 08/06/2026 AU 12/06/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 08/06/2026	Mardi 09/06/2026	Mercredi 10/06/2026	Jeudi 11/06/2026	Vendredi 12/06/2026
Entrée	Salade verte batavia	Carottes rapées		Pâté croute*	
Plat	Tortelloni BIO tomate mozzarella (PC)	Acras de morue		Roti de porc* au thym	
Accompagnement		Courgettes andalouse (courgettes BIO)		Purée de légumes	
Laitage	Vache qui rit	Petit suisse nature		Brique de Burdignes à la coupe	
Dessert	Compote de pommes maison à la vanille	Gâteau basque		Cerise	

* = Plat avec du porc

MENUS DU 15/06/2026 AU 19/06/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 15/06/2026	Mardi 16/06/2026	Mercredi 17/06/2026	Jeudi 18/06/2026	Vendredi 19/06/2026
Entrée	Rosette*	Tomate		Salade de riz	Melon
Plat	Grignotte de poulet au jus	Nugget's veggies		Moussaka de boeuf (PC)	Filet de lieu MSC façon niçoise
Accompagnement	Epinards béchamel	Lentilles BIO LOCAL			Torsades BIO
Laitage	Petit nova BIO aromatisé	Petit louis tartine		Yaourt local ETREZ	Saint Nectaire à la coupe AOP
Dessert	Cocktails de fruits au sirop	Pêche		Abricot BIO	Liégeois au caramel

* = Plat avec du porc

MENUS DU 22/06/2026 AU 26/06/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 22/06/2026	Mardi 23/06/2026	Mercredi 24/06/2026	Jeudi 25/06/2026	Vendredi 26/06/2026
Entrée	Salade haricots verts vinaigrette balsamique	Taboulé (semoule BIO)		Betteraves cuites vinaigret.(betteraves BIO)	Coeur de laitue
Plat	Quenelle de carpe sauce Nantua	Croque au fromage		Boeuf bourguignon	Escalope viennoise
Accompagnement	Riz BIO	Carottes		Purée de pommes de terre	Petit pois
Laitage	Yaourt fermier brassé HVE Désiris fruits exotiques	Brie à la coupe		Tomme noire à la coupe	Fromage blanc
Dessert	Pomme	Flan vanille		Pastèque	Moelleux aux fruits (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 29/06/2026 AU 03/07/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 29/06/2026	Mardi 30/06/2026	Mercredi 01/07/2026	Jeudi 02/07/2026	Vendredi 03/07/2026
Entrée	Radis beurre	Crêpe au fromage		Salade de cocos en persillade	
Plat	Steack haché sauce salsa	Filet de hoki MSC lemon		Nem aux légumes	Notre sandwich pain de mie poulet/salade/sauce kebab
Accompagnement	Coquillettes BIO LOCAL semi-complètes	Ratatouille		Haricots verts persillés (haricots BIO)	Chips sachet
Laitage	Carré ligueil à la coupe	Petit suisse nature		Coulommiers à la coupe	Yaourt à boire à la vanille
Dessert	Crème dessert chocolat	Abricot BIO		Melon	Berlingot de compote de pommes et biscuit chocolat

* = Plat avec du porc