



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 8 au 12	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  LASAGNE DE BOEUF  YAOURT BIO SUCRÉ  FRUIT DE SAISON	MELON (à portionner)  BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional)  LENTILLES (locales)  FRIPON  SUISSE FRUITÉ	ROULADE DE VOLAILLE  BEIGNETS DE CALAMARS ET KETCHUP  MACARONIS BIO  COULOMMIERS (à portionner)  FRUIT DE SAISON	SALADE DE PERLES, TOMATES, MAÏS ET VINAIGRETTE  OEUF DURS BIO SAUCE FAÇON MORNAY  ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE  CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)  COMPOTE POMME - CAROTTE DU CHEF (à portionner)	CONCOMBRE VINAIGRETTE  SAUTÉ DE POULET SAUCE FAÇON COUSCOUS  SEMOULE BIO  EDAM BIO (à portionner)  CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT
du 15 au 19	TABOULÉ (semoule bio)  FILET DE COLIN SAUCE TOMATE  PETITS POIS BIO  SUISSE FRUITÉ  MELON (à portionner)	<b>REPAS FROID</b>  CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE  SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS BIO FAÇON PIÉMONTAISE  CAMEMBERT BIO (à portionner)  LIÉGEOIS CHOCOLAT	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  TOMATE FARCIE*  RIZ BIO  SAINT PAULIN (à portionner)  ABRICOT	RADIS ROSES ET BEURRE  SAUTÉ DE DINDE SAUCE MOUTARDE  CAROTTES (LOCALES)  VACHE QUI RIT BIO  CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF (à portionner)	SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE  HACHIS PARMENIER DE BOEUF  CANTAL AOP (à portionner)  SALADE DE FRUITS AU SIROP
JUIN - JUILLET 2026 du 22 au 26	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE  TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME  CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)  FROMAGE BLANC SUCRÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES BIO VINAIGRETTE  SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA PROVENCAL  PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE  YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)  FRUIT DE SAISON	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)  AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY  CAROTTES VICHY  SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner)  SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	MELON (à portionner)  FILET DE COLIN MSC SAUCE À L'ANETH  RATATOUILLE  SAINT-MORËT BIO  MINI CRÊPES SUCRÉES	<i>Vol... destination ... Le Mexique</i>  SALADE DE TOMATE, MAÏS, ET AVOCAT  FAJITAS : ÉGRÉNÉ DE BOEUF, MAÏS SAUCE TEX MEX  RIZ BIO TOMATÉ  EMMENTAL BIO (à portionner)  COMPOTE POMME BIO DU CHEF (à portionner)
du 29 juin au 3 juillet	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHON ET MAÏS VINAIGRETTE  CORDON BLEU DE VOLAILLE  PETITS POIS CAROTTES  BRIE EN POINTE (à portionner)  YAOURT AROMATISÉ	CONCOMBRE VINAIGRETTE  QUENELLES NATURES SAUCE CRÈME  HARICOTS VERTS BIO ET FINES HERBES  CARRÉ FRAIS  TARTE À LA FRAMBOISE (à portionner)	TOMATE VINAIGRETTE  PENNES BIO À LA BOLOGNAISE DE BOEUF  SAINT PAULIN (à portionner)  COMPOTE POMME PÊCHE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE  SAUCISSE DE STRASBOURG*, MAYONNAISE  POMMES DE TERRE NOISETTE  TOMME BIO (locale) (à portionner)  SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	<b>REPAS FROID</b>  OEUF DUR BIO ET MAYONNAISE  SALADE DE PÉPINETTES, SURIMI, TOMATE ET MAÏS  SUISSE FRUITÉ  MELON (à portionner)

## BONNES VACANCES !

Menus établis sous réserve d'approvisionnement



\*Plat faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."