



Menus du 01/06 au 03/07/2026



lundi 01/06 pâtes risoni/jambon/emmental steack haché de poulet épinards à la crème fromage ananas frais	lundi 08/06 gougères aux graines de chia escalope de dinde viennoise mousline de légumes verts fromage fruit de saison	lundi 15/06 melon ou pamplemousse dos de colin au pesto rouge pâtes tortis 3 couleurs fromage A.O.P compote tous fruits	lundi 22/06 baguette torsanne tartine de faisselle/radis sauté de veau dés de courgettes/blé au parmesan yaourt bio sucré fruit de saison	lundi 29/06 paté en croute de volaille poisson meunière petits pois/carottes fromage fruit de saison
mardi 02/06 menu végétarien crudités de saison et croustons tortilla bio (œufs, p.de.terre et oignons bio) flan nappé au caramel palet breton	mardi 09/06 baguette tradition choux fleur/œuf dur bio/sce cocktail paella de la mer (colin, moules, crevettes, riz bio) fromage bio fruit de saison	mardi 16/06 menu végétarien carottes rapées œuf dur bio, sauce tomate bio semoule bio/blettes fromage banana bread	mardi 23/06 menu végétarien crudités bio pâtes bolognaise aux 2 lentilles (pâtes, lentilles vertes bio, lentilles corail, sauce tomate bio) fromage bio dés de fruit au sirop	mardi 30/06 pique-nique tomates cerises sandwich jambon/beurre chips yaourt à boire bio chouquettes
jeudi 04/06 baguette de campagne salade bio au chèvre chaud/miel effiloché de bœuf aux oignons frits purée de légumes bio brownie aux haricots rouges crème anglaise	jeudi 11/06 menu végétarien mexicain salade verte bio/avocat/maïs bio tacos aux haricots rouges/ protéines de pois et sauce tomate quinoa bio gourmand yaourt bio vanille sablé coco maison	jeudi 18/06 menu grec/pain à l'huile d'olive lentilles bio/féta/oignons rouges gyros de poulet (émincé kébab) poêlée de légumes du soleil yaourt à la grec au miel biscuit aux amandes	jeudi 25/06 macédoine mayonnaise burger maison potatoes bio au four petit suisse bio fruit de saison	jeudi 02/07 crêpe au fromage agneau à l'ail et au thym brocolis bio laitage au choix pavlova aux fruits (meringue, chantilly, fraises ou fruits)
vendredi 05/06 taboulé aux légumes bio poisson meunière haricots verts bio fromage A.O.P fruit de saison	vendredi 12/06 crudités bio de saison sauté de bœuf bourguignon carottes rondelles/p.de.terre fromage pot de glace vanille/fraise ou choco	vendredi 19/06 haricots verts vinaigrette soja/thon sauté de porc cajun riz basmati fromage bio fruit de saison	vendredi 26/06 salade composée à la mozzarella poulet fermier roti gratin de choux-fleur/gnocchis panna cotta/biscuit oréo	vendredi 03/07 menu végétarien melon bouchée au blé pané légumes de saison fromage au choix compote pomme bio

Tout est cuisiné sur place

Toutes les crudités sont fraîches

Produits issus de L'agriculture biologique

Produits issus de l'agriculture raisonnée

Produits issus des producteurs locaux

Produits bénéficiant d'un label: Viande Origine France, poisson M.S.C pêche durable, fromage A.O.P...

Ces menus sont donnés à titre indicatif: ils peuvent faire l'objet de modifications en fonction des approvisionnements

Christophe BETHOUL

Christophe Bethoul



Dietéticienne Nutritionniste
Diplômée S.OMONT