



**Menu de la semaine**  
**du 1er juin au 05 juin 2026**


**Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement**

JUIN	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 1er	Radis bio beurre 7	Raviolis bio gratinés 1-7	Salade verte 10		Fromage blanc 7
Mardi 02		Rôti de bœuf froid	Haricots verts bio frites	Brie bio 7	Pêches bio
Mercredi 03	Betteraves rouges bio vinaigrette 10	Omelette fromage bio  3-7	Poêlée de légumes bio		Flan patissier maison  1-3-7
Jeudi 04		Saucisse de Toulouse bio locale	Flageolets à la crème	Emmental bio 7	Fruits de saison bio
Vendredi 05	Concombre à la crème 7	Poulet bio local à la basquaise 	Riz bio Petit pois bio		Brownies maison  1-3-8

Menus établis par le chef et validés par la commission du 28 mai 2026






**Liste des allergènes**



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
 <b>Fait maison</b>	

**Menu de la semaine**  
**du 08 juin au 12 juin 2026**


Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

JUIN	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 08	Rillettes de sardine et toast 1-4-7	Filet mignon de porc	Gratin de pommes de terre bio et courgettes bio 7		Tarte aux fraises 1-3-7
Mardi 09		Galettes végétariennes maison  1-3	Salade verte bio 10	Camembert bio 7	Pommes bio
Mercredi 10	Concombres à la crème 10	Émincé de volailles forestières 	Coquillettes semi-complètes bio 1		Moelleux chocolat et crème anglaise  1-3-7
Jeudi 11		Spaghettis carbonara bio  1	Salade verte bio 10	St Paulin 7	Fruits de saison bio
Vendredi 12	Crudités de saison bio	Chipolatas et merguez grillées 	Frites maison		Fromage blanc aromatisé 7

Menus établis par le chef et validés par la commission du 28 mai 2026

Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable 	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
Fait maison	

Menu de la semaine  
du 15 juin au 19 juin 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

JUIN	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 15	Œufs durs bio vinaigrette 3-10	Escalope de volaille à la crème	Purée de brocolis 7		Yaourt nature bio 7
Mardi 16		Boulettes de bœuf à la provençale	Pâtes bio 1	Brie bio 7	Salade de fruits bio
Mercredi 17		Rôti de porc	Riz bio Haricots verts bio	Bûche de chèvre bio 7	Fruits de saison bio
Jeudi 18	Carottes râpées 10	Quiche aux 3 fromages 1-3-7	Salade verte bio 10		Semoule au lait 1-7
Vendredi 19		Dos de cabillaud	Jardinière de légumes bio	Emmental bio 7	Gâteau au yaourt 1-3-7

Menus établis par le chef et validés par la commission du 28 mai 2026

Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
Fait maison	

**Menu de la semaine**  
**du 22 juin au 26 juin 2026**

**Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement**

JUIN	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 22		Assiette anglaise	Salade de pommes de terre bio et légumes bio 10	Fromage blanc 7	Tarte aux fruits de saison 1
Mardi 23	Tomates cerises bio locale croque au sel	Lasagnes végétariennes 1-7	Salade verte bio 10		Crème chocolat maison 3-7
Mercredi 24	Terrine de Campagne	Émincé de volaille curry coco 1-7	Coquillettes semi-complètes bio Brocolis bio 1		Gâteau au fromage blanc et fruits bio 1-3-7
Jeudi 25		Raviolis gratinés bio 1-7	Salade verte bio 10	Camembert bio 7	Salade de fruits de saison bio locaux
Vendredi 26	Crudités bio locales 10	Dos de lieu rôti	Poêlée de légumes bio Riz bio 1-7		Fromage blanc

Menus établis par le chef et validés par la commission du 28 mai 2026

**Liste des allergènes**



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
Fait maison	

Menu de la semaine  
du 29 juin au 03 juillet 2026


Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

JUIN/JUILLET	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 29/06	Taboulé 7	Jambon blanc 7-8-12	Purée de carottes bio 7		Nectarines bio
Mardi 30/06		Rôti de bœuf	Haricots verts bio Macaronis bio	Tome blanche	Tarte aux fraises 1-3-7
Mercredi 01/07	Carottes râpées 10	Sauté de porc à l'estragon	Riz aux légumes	Fromage frais	Cookies maison 1-3
Jeudi 02/07		Barbecue	Potatoes bio	Emmental bio 7	Fruits de saison
Vendredi 03/07	<b>PIQUE - NIQUE</b>				

Menus établis par le chef et validés par la commission du 28 mai 2026

Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	