

Du 08/06/2026 au 12/06/2026

Menus

 	Lundi	<p>Melon Carottes CE2 et pois chiches à l'orientale  Semoule Bio  Yaourt Bio sucré  Abricot</p>	
	Mardi	<p>Rosette Label Rouge  /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Poisson pané MSC  Mélange de courgettes et blé à la tomate Tomme noire IGP  Liégeois chocolat</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade de pommes de terre - Vinaigrette à l'estragon Rôti de dinde  - Sauce diable /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce diable (Haricots verts Bio) persillés  Yaourt arôme fraise au lait de la ferme des Aygues région  Pommes région </p>	
	Vendredi	<p>Guacamole au fromage blanc - Chips Tortilla Chili con carne /Chili sin carne (Riz Bio) pilaf  Camembert Bio  Flan du chef au caramel</p>	

Du 15/06/2026 au 19/06/2026

		Menus	
	Lundi	Salade iceberg - Vinaigrette Boulettes au bœuf - Sauce tomate /Boulettes végétariennes - Sauce tomate Macaronis Bio  Emmental Bio râpé  Crème dessert caramel HVE au lait de la ferme de Chambon région  	
	Mardi	Taboulé (semoule Bio) Estival  Beignet de calamars à la romaine Chou fleur CE2 persillé  Yaourt Bio sucré  Nectarine	
	Mercredi		
	Jeudi	Salade de concombres - sauce fromage blanc aux herbes Pastachiche sauce bolognaise végétarienne Pilat d'Or des 4 fermes Compote fraîche pomme Bio cerise 	
	Vendredi	Cake du chef à l'emmental et tomate Sauté de poulet (régional)  - Sauce au jus /Poisson blanc meunière MSC  Ratatouille Yaourt Bio aromatisé aux mûres de la GAEC des 2 rivières   Banane 	

Du 22/06/2026 au 26/06/2026

Menus

	Lundi	<p>Pastèque Rougail de saucisses /Rougail de saucisses végétarien Boulgour Bio  Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)   Abricot</p>	
	Mardi	<p>Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne - Betteraves Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aneth Printanière de légumes Tomme HVE les 4 fermes Éclair au chocolat</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette au xérés Parmentier de courgettes et égrainé végétal de pois Bio  Cantal AOP  Compote fraîche pomme Bio abricot  </p>	
	Vendredi	<p>Mélange de coquillettes Bio et maïs  - Vinaigrette persillée Sauté de porc (régional)   - Sauce provençale /Filet de lieu noir MSC  - Sauce provençale Brocolis béchamel Fromage blanc sucré Pêche</p>	