

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		Choux fleur ravigote (choux fleur BIO)	Concombre tzatziki
Plat	Roulé au fromage ● Quiche lorraine*	Filet de hoki MSC au pesto ● Steak haché sauce barbecue		Blanquette à l'émincé végétal BIO	Beignet façon fish & chips au Colin d'Alaska MSC
Accompagnement	Jeunes carottes	Pommes noisettes		Blé BIO au beurre	Flan de brocolis
Laitage	Yaourt local ETREZ	Petit nova BIO aromatisé		Saint-Môret BIO	Yaourt BIO au sucre de canne
Dessert	Melon	Compote pomme/banane		Nectarine BIO	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 BIO	Radis beurre		● Pâté croute* Oeuf dur mayonnaise	Pastèque
Plat	Tortelloni BIO tomate mozzarella (PC)	● Boeuf Stroganov Acras de morue		Escalope viennoise veggie	Quenelle de veau BIO à la sicilienne
Accompagnement		Courgettes andalouse (courgettes BIO)		Purée de légumes	Riz
Laitage	Vache qui rit BIO	Tomme blanche à la coupe		Brique de Burdignes à la coupe	Brebicrème
Dessert	Compote de pommes maison à la vanille (pommes BIO)	Gâteau basque		Banane BIO	Mousse au chocolat

* = 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* Samoussa aux légumes	Salade douceur		Salade de riz (riz BIO)	Melon
Plat	Oeufs à la crème	Nugget's veggies ● Cervelas chaud*		● Moussaka à l'égréné de boeuf BIO(PC) Moussaka végétarienne (PC)	Filet de lieu MSC façon niçoise
Accompagnement	Epinards béchamel	Lentilles BIO LOCAL			Torsades BIO
Laitage	Petit nova BIO aromatisé	Fromage blanc		Yaourt BIO au sucre de canne	Saint Nectaire à la coupe AOP
Dessert	Cocktails de fruits au sirop	Pêche		Abricot BIO	Crème dessert vanille

* = 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	Radis beurre	Taboulé (semoule BIO)		Betteraves cuites vinaigret.(betteraves BIO)	Coeur de laitue
Plat	<ul style="list-style-type: none"> ● Roulade de volaille aux cornichons Tortilla galette et sa pointe de ketchup	Croque au fromage ● Chipolatas* Régionales		● Boeuf bourguignon Boulettes végétariennes tomate mozzarella	● Poulet rôti froid Terrine de légumes
Accompagnement	Salade de riz à base de riz BIO	Carottes		Purée de pommes de terre	Salade de Boulgour
Laitage	Yaourt fermier Désiris Fruits exotiques	Brie à la coupe		Tomme noire à la coupe	Crème de gruyère
Dessert	Moelleux coeur fondant au chocolat	Mousse chocolat au lait		Banane	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	Mortadelle* Crêpe au fromage		Salade du puy (lentilles BIO/LOCAL)	
Plat	Pois chiches crémeux aux épices douces ● Steack haché sauce salsa	Filet de hoki MSC lemon		Boulettes de pois chiches BIO	● Notre sandwich pain de mie poulet/salade/sauce kebab Notre sandwich pain de
Accompagnement	Coquillettes BIO LOCAL semi-complètes	Ratatouille		Haricots verts persillés (haricots BIO)	mie thon/salade/mayonnaise Chips sachet
Laitage	Carré ligueil à la coupe	Petit suisse nature		Rondelé nature BIO	Yaourt à boire à la vanille
Dessert	Liégeois vanille	Abricot BIO		Melon BIO	Berlingot de compote de pommes et biscuit chocolat

* = Plat avec du porc