

























Menus Juin 2026

Lundi 01		Mardi 02		Mercredi 03		Jeudi 04		Vendredi 05	
				L'été arrive					
Tartare de concombre	 	Salade de pommes de terre / cervelas/cornichons		Assortiment de salades composées		Crudités		Salade verte	 
Boulettes de bœuf		Poulet basquaise	 	Merguez/ chipolata		Filet de colin d'Alaska		Pizza au fromage	
Semoule		Haricots verts				Riz et brocolis			
Fromage		Fromage blanc		Fromage		Fromage		Yaourt	
Fruits		Fruits		Glace		Cookies	 	Fruits	



Issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande française



Produits locaux



Repas végétarien



Fait maison

Les menus peuvent être modifiés selon les arrivages et les stocks



### Menus Juin 2026

Lundi 08		Mardi 09		Mercredi 10		Jeudi 11		Vendredi 12	
Betteraves		Crudités		Taboulé		Carottes râpées et raisins secs		Crudité	
Filet de merlu		Poulet		Bœuf mariné		Ravioles au fromage et légumes		Rougail saucisses de Toulouse	
Poêlée de légumes		Gratin de chou fleur		Courgettes				Riz	
Fromage		Fromage		Tartine chèvre chaud				Fromage	
Fruits		Compote		Salade de fruits		Tarte aux fruits		Fruits	



Issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande française



Produits locaux



Repas végétarien



Fait maison

**Les menus peuvent être modifiés selon les arrivages et les stocks**



Menus Juin 2026

Lundi 15		Mardi 16		Mercredi 17		Jeudi 18		Vendredi 19	
				<b>Repas champêtre</b>		<b>Menu culinaire TROMPE OEIL</b>			
Crudités		Salade de riz		Assortiment de charcuterie		Crudités		Crudités	
Œufs à la tomate		Sauté de veau		Jambon blanc		Roulé de poulet gratiné		Marée du jour	
Lentilles corail		Carottes à la crème de coco et curry		Chips et tomates cerises		Haricots beurre		Petits pois	
Fromage				Yaourt		Fromage		Fromage blanc	
Fruits		Dessert façon tiramisu aux fraises		Fruits		Pâtisserie		Fruits	



Issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande française



Produits locaux



Repas végétarien



Fait maison

**Les menus peuvent être modifiés selon les arrivages et les stocks**



Menus Juin 2026

Lundi 22		Mardi 23		Mercredi 24		Jeudi 25		Vendredi 26	
Crudités		Crudités		Crudités		Crudités		Crudités	
Rôti de porc		Curry de pois chiches et légumes		Cordon bleu		Filet de limande citronné		Steak haché	
Ratatouille		Semoule		Haricots verts		Poêlée de légumes		Frites	
Fromage		Panna cotta		Petit suisse		Fromage			
Fruits		Compotée de fruits		Fruits		Fruits		Glace	



Issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande française



Produits locaux



Repas végétarien



Fait maison

Les menus peuvent être modifiés selon les arrivages et les stocks



Menus juin /juillet 2026

Lundi 29		Mardi 30		Mercredi 01/07		Jeudi 02/07		Vendredi 03/07	
								<b>C'est les vacances!!!</b>	
						<b>!Pique nique style guinguette</b>			
Salade grecque		Quiche		Tomate farcie au thon		Crudités		Melon/pastèque	
Chili		Filet de dinde à la crème		Pépites de poisson aux épinards		Crêpe au fromage ou champignons		Poke bowl complet	
Mais grillé		Haricots beurre		Ecrasé de carottes		Mélange de céréales/légumes			
Fromage		Crème dessert		Fromage		Yaourt		Fromage	
Fruits		Fruits		Cheesecake		Fruits		Mini beignet chocolat	
								<b>Atelier smoothies</b>	



Issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande française



Produits locaux



Repas végétarien



Fait maison

**Les menus peuvent être modifiés selon les arrivages et les stocks**