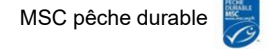
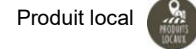
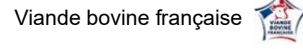
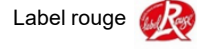
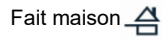
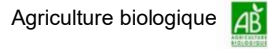


Menus du mois de juin 2026

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS



Lundi 01	Mardi 02 - menu végétarien	Mercredi 03 - menu végétarien	Jeudi 04	Vendredi 05
<i>Friand au fromage</i> <i>Poulet sauce provençale</i> <i>Poêlée de légumes</i> <i>Yaourt - fruit</i>	<i>Salade de pommes de terre, œufs</i> <i>Cordon bleu</i> <i>Gratin de chou-fleur</i> <i>Entremet chocolat - fruit</i>	<i>Salade coleslaw</i> <i>Boulettes végétales soja tomate</i> <i>Riz thai</i> <i>Carré frais – compote de poires</i>	<i>Tomates mozzarella</i> <i>Spaghettis bolognaises</i> <i>Cantal</i> <i>Fruit</i>	<i>Chou blanc au thon</i> <i>Dos de colin sauce safran</i> <i>Printanière de légumes</i> <i>Gâteau basque</i>
Lundi 08	Mardi 09 - menu végétarien	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
<i>Pizza</i> <i>Boulettes de bœuf forestière</i> <i>Petits pois, carottes</i> <i>Chavroux – compote fruits</i>	<i>Salade de pommes terre au thon</i> <i>Omelette aux oignons</i> <i>Ratatouille</i> <i>Yaourt grecque / miel - fruit</i>	<i>Salade crétoise</i> <i>Steack haché de veau</i> <i>Haricots verts très fins</i> <i>Mousse au chocolat - fruit</i>	<i>Concombre à la menthe</i> <i>Poulet basquaise</i> <i>Lentilles à l'ancienne</i> <i>Tartare AFH - fruit</i>	<i>Salade et radis</i> <i>Poisson pané</i> <i>Pommes de terre au four</i> <i>Yaourt vanille</i> - fruit
Lundi 15	Mardi 16- menu végétarien	Mercredi 17 - menu végétarien	Jeudi 18	Vendredi 19
<i>Salade de betteraves / pommes</i> <i>Escalope viennoise</i> <i>Epinards et p de t à la crème</i> <i>Yaourt vanille</i> - fruit	<i>Carottes râpées</i> <i>Raviolis 5 fromages sce blanche</i> <i>Brie</i> <i>Fruit</i>	<i>Concombre à la grecque</i> <i>Quiche au thon brocolis</i> <i>Mousse chocolat crunch</i> <i>Fruit</i>	<i>Œuf dur</i> <i>Emincé de dinde jus de veau</i> <i>Riz aux légumes</i> <i>Edam – compote de poires</i>	<i>Salade de haricots verts</i> <i>Filet de colin nature</i> <i>Petits pois aux légumes</i> <i>Emmental - fruit</i>
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25- menu végétarien	Vendredi 26
<i>Samoussas aux légumes</i> <i>Escalope de dinde au curry</i> <i>Carottes Vichy</i> <i>Yaourt vanille</i> - fruit	<i>Chou blanc au thon</i> <i>Boulettes de bœuf jus de veau</i> <i>Riz thai</i> <i>Buchette de chèvre - fruit</i>	<i>Salade tomates, fêta, concombre</i> <i>Saucisse de Toulouse / volaille</i> <i>Haricots beurre persillés</i> <i>Crème caramel aux œufs - fruit</i>	<i>Concombre à la crème</i> <i>Pané épinards, fromage</i> <i>Coquillettes au beurre</i> <i>Donut's au chocolat</i>	<i>Salade de blé et surimi</i> <i>Poisson blanc sauce poireau</i> <i>Brocolis</i> persillés <i>Yaourt citron</i> - fruit

Viande – poisson - oeuf

Produits laitiers

Féculents

Légumes ou fruits cuits

Légumes ou fruits crus

Origine des viandes : française sauf agneau