






JUIN 2026

<p>LUNDI 01 JUIN 2026</p> <p>Salade de concombre, maïs et tomate Emincé de volaille (BIO) sauce poulette Pavé de colin sauce aux herbes Fondue de poireaux à la crème Riz Petit brie (BIO) Yaourt aux fruits</p>	<p>MARDI 02 JUIN 2026</p> <p>Carotte râpée Egréné de bœuf à la bolognaise Lentille sauce tomate façon bolognaise Pâte Saint Nectaire Fruit de saison (BIO)</p>		<p>JEUDI 04 JUIN 2026</p> <p>Taboulé Tarte saumon ciboulette Salade Iceberg Petit suisse sucré Fruit de saison</p>	<p>VENDREDI 05 JUIN 2026</p> <p>Macédoine mayonnaise Boulette végétale tomate mozzarella sauce basquaise Julienne de légumes (carotte, courgette, céleri) Semoule (BIO) Cantafrais Cake</p>
<p>LUNDI 08 JUIN 2026</p> <p>Pâté* de campagne Roulade de surimi mayonnaise Boulette à l'agneau sauce crème de curry Boulette au soja tomate et basilic sauce au raz el hanout Purée de pomme de terre / Broccoli Camembert (BIO) Fruits de saison (BIO)</p>	<p>MARDI 09 JUIN 2026</p> <p>Melon Jambon blanc* sauce tomate Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce tomate Pâtes Cantal Crème dessert vanille</p>		<p>JEUDI 11 JUIN 2026</p> <p>Betterave vinaigrette Raviois aux légumes Froidou Fruit de saison (BIO)</p>	<p>VENDREDI 12 JUIN 2026</p> <p>Pastèque Colin pané sauce crème Riz aux petits légumes Petit brie (BIO) Liégeois chocolat</p>
<p>LUNDI 15 JUIN 2026</p> <p>Céleri rémoulade Axoa de bœuf Egréné végétal et sauce tomate Torsade (BIO) Edam Yaourt aromatisé myrtille (BIO)</p>	<p>MARDI 16 JUIN 2026</p> <p>Taboulé Pavé de hoki sauce hollandaise Pomme vapeur Haricot vert Petit moulié ail et fines herbes Fruit de saison (BIO)</p>		<p>JEUDI 18 JUIN 2026</p> <p>Œufs durs mayonnaise Tarte au fromage Salade iceberg Petit suisse fruit (BIO) Fruit de saison</p>	<p>VENDREDI 19 JUIN 2026</p> <p>Tomate vinaigrette Pavé de colin sauce crème Pomme de terre rissolée Chaurce Flan saveur vanille</p>
<p>LUNDI 22 JUIN 2026</p> <p>Concombre vinaigrette Emincé de poulet sauce basquaise Galette de quinoa au soja sauce basquaise Ratatouille de légumes Semoule (BIO) Pont l'Evêque Fruit de saison (BIO)</p>	<p>MARDI 23 JUIN 2026</p> <p>Carottes râpées Rôti de porc* sauce aux oignons Fricassée de poisson sauce brestoise Pomme vapeur Chou-fleur au beurre Chantailou Crème dessert caramel</p>		<p>JEUDI 25 JUIN 2026</p> <p>MENU PLAISIR DE FIN D'ANNEE</p> <p>Melon Nuggets végétal sauce tomate Pates Petit suisse sucré Donut au chocolat</p>	<p>VENDREDI 26 JUIN 2026</p> <p>Pizza au fromage Paella aux poissons Petit brie (BIO) Fruit de saison</p>
<p>LUNDI 29 JUIN 2026</p> <p>Roulade de surimi mayonnaise Boulette de bœuf sauce ras el hanout Boulette végétale tomate mozzarella sauce ras el hanout Légumes couscous Semoule Coulonniers Fruit de saison (BIO)</p>	<p>MARDI 30 JUIN 2026</p> <p>Tomate au persil Cordon bleu (volaille) Samoussa aux légumes et son jus Pomme vapeur Epinards hachés cuisinés Tartare ail et fines herbes Yaourt aromatisé cerise (BIO)</p>		<p>JEUDI 02 JUILLET 2026</p> <p>Concombre (BIO) sauce ciboulette Pavé au saumon haché sauce crème Riz (BIO) pilaf Mimolette Fruit de saison</p>	<p>VENDREDI 03 JUILLET 2026</p> <p>REPAS FROID</p> <p>Carottes râpées Œufs durs mayonnaise Salade de pommes de terre façon piémontaise Vache Piccon Brownies</p>

* Présence de porc