

LES MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

Lundi 1^{er} juin

Macédoine
Lasagnes à la provençale
Salade verte
Fromage
Fruits

Mardi 02 juin

Beurre de sardine
Cordon bleu
Pommes de terre
Yaourt à boire

Jeudi 04 juin

Taboulé
Brochettes de poulet
Légumes vapeur
Fruits

Vendredi 05 juin

Tomates à la feta
Poisson sauce curry
Brunoise de légumes
Pâtisserie

Lundi 08 juin

Crudités **BIO**
Boulettes de bœuf **BIO**
Penne **BIO**
Mousse au chocolat **BIO**

Mardi 09 juin

Céleri rémoulade
Quiche sans pâte
Salade verte
Fruits

Jeudi 11 juin

Rosette
Rôti de dinde
Purée de carottes
Petit Suisse sucré

Vendredi 12 juin

Crêpe au fromage
Boulette de blé thai
Légumes verts
Salade de fruits tropicaux

Lundi 15 juin

Salade de quinoa aux légumes
Nuggets veggie
Petits pois
Fromage
Fruits

Mardi 16 juin

Tomates à la vinaigrette
Jambon blanc
Gratin de courgettes/pommes de terre
Fromage

Jeudi 18 juin

Carottes râpées
Sot-l'y-laisse de poulet
Haricots verts
Fruits

Vendredi 19 juin

Salade de pâtes au surimi
Pavé de colin à la bordelaise
Trio de légumes
Glace

Lundi 22 juin

Salade composée
Épinards à la florentine
Salade verte
Fruit de saison

Mardi 23 juin

Concombre à la vinaigrette
Samoussas
Poêlée campagnarde
Fromage blanc

Jeudi 25 juin

Pâté de campagne
Bœuf à la tomate, aux cornichons et aux carottes
Crème dessert

Vendredi 26 juin

Pêches au thon
Croque-Monsieur
Salade verte
Compote

Lundi 29 juin

Betteraves à la vinaigrette
Sticks de mozzarella
Gratin de légumes
Fruit de saison

Mardi 30 juin

Tomate **BIO**
Pilon de poulet **BIO**
Gratin de chou-fleur **BIO**
Yaourt au chocolat **BIO**

ATTENTION – Le menu peut être modifié selon approvisionnement.