



Menus du mois de juin 2026



Lundi 1/06	Mardi 2/06	Mercredi 3/06	Jeudi 4/06	Vendredi 5/06
Pastèque Paëlla végétarienne* Salade Far maison	Salade savoyarde Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne Carottes vichy Banane*	Riz au jambon* Poisson pané Poêlée celtique Pomme*	Carottes râpées aux pommes* Calamar à l'armoricaine Quinoa gourmand Yaourt bulgy	Taboulé à l'oriental* Poulet rôti Haricots verts à l'ail Fromage
Lundi 8/06	Mardi 9/06	Mercredi 10/06	Jeudi 11/06	Vendredi 12/06
Salade de riz à la grecque* Aiguillette de poulet citron basilic Courgettes sautées à l'ail Yaourt sucré*	Mix crudités Emincé de bœuf aux petits légumes Blé* Fraises (de l'Anse Verte)	Carottes râpées Rôti de porc Pâtes* Maestro vanille	Concombre vinaigrette Tajine de haricots blancs Semoule de couscous Fromage	Tomate mozza Rougail saucisses Boulgour* Crumble aux pommes
Lundi 15/06	Mardi 16/06	Mercredi 17/06	Jeudi 18/06	Vendredi 19/06
Friand au fromage Blanquette de la mer Riz* Pomme*	Piémontaise* Haché de poulet Gratin de courgettes Fromage	Salade à l'emmental Chili sin carne Semoule de couscous* Salade de fruit	Melon Risotto de perles à la forestière Salade Flan vanille caramel*	Macédoine de légumes Carbonnade flamande Petits pois/ carottes maison Flan pâtissier
Lundi 22/06	Mardi 23/06	Mercredi 24/06	Jeudi 25/06	Vendredi 26/06
Betteraves/céleri Pâtes à la carbonara* Salade Ile flottante	Saucisson à l'ail Blanquette de dinde Poêlée maraichère Banana bread	Tartine chèvre miel Steak haché Haricots beurre Glace	Terrine de campagne Poisson frais sauce citron Pomme de terre vapeur* Salade de fruit	Cake au chorizo Boulette de bœuf sauce chasseur Julienne de légumes Crème vanille

De la salade verte est proposée à chaque repas.

*Contient des produits issus de l'agriculture biologique

Ces menus peuvent être modifiés en cas de défaillance de fournisseur ou impératif de service.

Toutes les viandes sont origine France et le poisson label pêche durable MSC

Repas végétarien