


MENUS DE JUIN - JUILLET 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	Légende
Du 1er au 5 juin	Friand au fromage s Sauté de dinde FM Carottes Vichy FM Compote c	Salade composée FM Pizza aux fromages FM Fruit F	Salade de concombre FM Couscous végété FM Glace s	Salade de pâtes FM Poisson s Gratin de courgettes FM Yaourt F	F = Produits frais FM = Fait maison PS = Produits Secs C = Conserves S = Surgelé
Du 8 au 12 juin	Macédoine c Saucisse F Haricots verts c Yaourt F	Salade F Croque Monsieur FM Fruit F	Salade de tomates FM Riz cantonais végété FM Crème chocolat FM	Salade de boulgour FM Poisson s Epinards s Fromage F Fruit F	 Viandes d'origine française (naissance, élevage, abattage)
Du 15 au 19 juin	Pêche au thon FM Pâtes à la bolognaise FM Fromage F Compote F	Melon F Gratin de légumes FM Banane au chocolat FM	Taboulé FM Poisson s Purée de carottes FM Yaourt F	Tomates mozza FM Nuggets s Potatoes s Fruit F	
Du 22 au 26 juin	Saucisson beurre F Poulet F Petits pois-carottes c Fromage blanc, confiture F	Concombre au yaourt FM Couscous végété FM Fraises chantilly F	Salade de pommes de terre, olives FM Poisson s Chou-fleur béchamel FM Fruit F	Pastèque F Escalope de dinde F Spaguettis à la tomate FM Crème pâtissière-biscuit FM	 Agriculture Biologique Légumes et laitages
du 29 au 3 juillet	Betteraves c Poisson s Purée de pommes de terre carottes FM Yaourt F	Salade de riz, fromage FM Tian de légumes FM Gâteau anniversaire FM	Salade F Hachis parmentier FM Fromage F Salade F	Tomates cerise F Hot dog FM Frites s Glace s	 Repas végétarien *Pour des raisons d'approvisionnement, les menus peuvent être modifiés.

