

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
Céleri rémoulade Omelette provençale Riz pilaf Mini pavé d'Affinois Compote de pommes	Fusillis en salade Colin sauce armoricaine Poêlée ratatouille Fromage blanc Fraises	Betteraves au cumin Tajine d'agneau aux pruneaux Semoule aux épices Comté Melon jaune	Salade verte Poulet rôti piperade. Courgettes en gratin Crème dessert vanille Gâteau aux amandes.	Concombre au fromage blanc et aneth Lasagnes bolognaises Emmental râpé Kiwi
lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
Salade de pommes de terre sauce aïoli Paupiette de poulet crème de moutarde à l'ancienne. Carottes sautées ail et persil Yaourt à la vanille Banane	Salade de tomates aux thons Spaghetti sauce amatriciana Emmental râpé Fruits au sirop.	Salade de riz Omelette Haricots verts en persillade Vache qui rit Pomme	Radis beurre Sauté de veau marengo Penne Liégeois chocolat Orange	Rosette Fish & chips gratin de chou-fleur et brocolis Saint-nectaire Clafoutis aux pépites de chocolat
lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
Concombre sauce bulgare Haricots rouges à la cubaine Riz basmati safrané Crème dessert vanille Pêche jaune	Pommes de terre mimosa Sauté de porc à la moutarde Petits pois-carottes Cantal Banane	Betteraves à la normande Colin sauce au curry Quinoa Petits-suisseaux fruits Abricots	Coleslaw Poulet rôti miel paprika Poêlée de trio de légumes Mini Babybel Beignet à la framboise	Carottes et céleri râpés Rôti de bœuf sauce aux poivres Pommes de terre au four Flan nappé caramel Compote pomme fraise
lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Salade méditerranéenne Omelette au fromage Haricots beurre en persillade Fromage blanc Pomme	Salade de chou blanc et maïs Spaghetti bolognaise Emmental râpé Compote de pommes	Salade verte aux noix Sauté de dinde forestière Carottes sautées aux épices Yaourt nature lait entier Tarte au chocolat	Pâté de campagne. Colin à l'orientale Semoule Edam Nectarine	Salade italienne Rôti de porc sauce charcutière Chou-fleur au gratin Yaourt aux fruits Salade de fruits

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"

plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture bio	label rouge	viande d'agneau français	végétarien
Viande de porc français	Volaille française	pêche durable msc	Appellation d'origine protégée
fruit ou légume cuit	viande, poisson, œuf	produit laitier	féculent