

**MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)**
*(Rayez les menus non souhaités)*

lun. 1 juin 2026	mar. 2 juin 2026	mer. 3 juin 2026	jeu. 4 juin 2026	ven. 5 juin 2026	sam. 6 juin 2026	dim. 7 juin 2026
------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

<b>MENU A</b>	MACÉDOINE	SALADE DE BETTERAVE	CAROTTE RÂPÉE	CROISSILLON DUBARRY	SALADE VERTE	RADIS	SARDINES À L'HUILE
	FLAN DE COURGETTE, FÉTA & BASILIC	BŒUF MODE	PAVÉ DE COLIN SAUCE NIÇOISE	EMINCÉ DE PORC À LA DIABLE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	PAUPIETTE DE LAPIN AUX HERBES	SAUTÉ DE VEAU MARENGO
	POMME DE TERRE SAUTÉES	POLENTA	FARFALLES + RÂPÉ	HARICOT VERT PERSILLÉ	RATATOUILLE PROVENÇALE	GNOCCHIS & SAUCE TOMATE	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
	TOMME DE L'UBAYE	EMMENTAL	MONTCADI	VACHE PICON	FROMAGE FRAIS	POINTE DE BRIE	YAOURT NATURE
	ABRICOTS	NECTARINE	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FRAISES	MARBRÉ CHOCOLAT DU CHEF	PÊCHE AU SIROP	TARTE GRILLÉE À L'ABRICOT

<b>MENU B</b>	PATÉ DE VOLAILLE	CHAMPIGNONS	SALADE DE POIS CHICHE	CŒUR D'ARTICHAUT	ASPERGES	SALADE PIÉMONTAISE	SALADE MAÏS & CŒUR DE PALMIER
	BOUCHÉE À LA REINE DE POISSON	EMINCÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE	CORDON BLEU	COLOMBO DE POULET	OMELETTE ROULÉE	TARTE AUX OIGNONS	PIZZA REINE
	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	PETITS POIS MIJOTÉS	BOUQUET DE LÉGUMES	TORTIS + RÂPÉ	POMME DE TERRE PERSILLÉS	SALADE VERTE	SALADE VERTE
	ST PAULIN	CAMEMBERT	TARTARE AU NOIX	TOME GRISE	BLEU	EMMENTAL	RONDELÉ AIL & FINES HERBES
	FROMAGE BLANC SUCRÉ	LIÉGEOIS CHOCOLAT	BANANE	MOUSSE AU CITRON	COMPOTE POMME MANGUE	CRÈME VANILLE	ORANGE

<b>SOIR</b>	VELOUTÉ D'ÉPINARD	VELOUTÉ D'ASPERGES	SOUPE MINISTRONE	POTAGE À LA TOMATE	SOUPE NORMANDE	SOUPE DE POISSON	POTAGE CHOISY
	FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	CRÈME CARAMEL	ORANGE	ILE FLOTTANTE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	MOUSSE CAFÉ	POIRE

**MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)**
*(Rayez les menus non souhaités)*

lun. 8 juin 2026	mar. 9 juin 2026	mer. 10 juin 2026	jeu. 11 juin 2026	ven. 12 juin 2026	sam. 13 juin 2026	dim. 14 juin 2026
------------------	------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

<b>MENU A</b>	SALADE TOMATE & MOZZARELLA	CONCOMBRE BULGARE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	MELON	GASPACHO	SALADE VERTE	CREVETTES
	LASAGNES (BŒUF & LENTILLES)	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE ROMARIN	POULET FAÇON TANDOORI	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	FILET DE LIEU SAUCE PAPRIKA, CITRON & THYM	POULET RÔTI AUX HERBES	NAVARIN D'AGNEAU
		COURGETTE SAUTÉE	RIZ DE CAMARGUE	PENNE RIGATE & SAUCE AU PISTOU + RÂPÉ	EPINARDS HÂCHÉS BECHAMEL	POMMES DE TERRE SAUTÉES	PETITS POIS MIJOTÉS
	BLEU	EMMENTAL	FOURME D'AMBERT AOP	TOME DE BREBIS	MINI CABRETTE	COULOMMIERS	FROMAGE BLANC
	CRÈME VANILLE	YAOURT BRASSÉ AROMATISÉ	PASTÈQUE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRAISES	COCKTAIL DE FRUITS	FORÊT NOIRE

<b>MENU B</b>	TARTE AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES	MACÉDOINE	SALADE DE HARICOT ROUGES & MAÏS	ASPERGES	MORTADELLE	SALADE VERTE
	EMINCÉ DE DINDE AUX ÉPICES DOUCES	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	TARTE AUX LÉGUMES	SAUCISSE DE LOZERE	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	JAMBON BLANC
	PIPERADE	BOULGOUR	BROCOLIS EN PERSILLADE	SALADE VERTE	LENTILLES MIJOTÉES	BLETTES À LA CRÈME	COQUILLETTES + RÂPÉ
	FAISSELLE	EDAM	GOUDA	PORT SALUT	SAINT NECTAIRE	CHAVROUX	MIMOLETTE
	BANANE	IIE FLOTTANTE	COMPOTE POMME ANANAS	CRÈME CHOCOLAT	FAISSELLE	CRÈME CAFÉ	ORANGE

<b>SOIR</b>	VELOUTÉ DE SALSIFIS	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ ST GERMAIN	VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL	VELOUTÉ DE CAROTTES	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE BROCOLIS
	ORANGE	MOUSSE CITRON	COMPOTE POMME MANGUE	CRÈME VANILLE	FROMAGE FRAIS SUCRÉ	CRÈME CHOCOLAT	NECTARINE

**MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)**
*(Rayez les menus non souhaités)*

	lun. 15 juin 2026	mar. 16 juin 2026	mer. 17 juin 2026	jeu. 18 juin 2026	ven. 19 juin 2026	sam. 20 juin 2026	dim. 21 juin 2026
<b>MENU A</b>	SALAMI	SALADE DE CONCOMBRE	SALADE DE TOMATE	SALADE VERTE	CAROTTE RÂPÉES	RADIS	SALADE ICEBERG & SURIMI
	GARDIANE DE BŒUF	FILET DE LIEU SAUCE CRÈME & CITRON	BLANQUETTE DE DINDE	OMELETTE ROULÉE	THON, TOMATE & BASILIC	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHARCUTIERE	VEAU FAÇON OSSO BUCCO
	POMME DE TERRE VAPEUR	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	POÊLÉE FORESTIÈRE	POÊLÉE DE LÉGUMES CAMPAGNARDE	COQUILLETES SEMI-COMPLÈTE BIO + RÂPÉ	SALADE DE RIZ FARANDOLE	BROCOLIS PERSILLÉS
	CANTAL AOP	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC	GOUDA	EDAM	TARTARE AIL & FINES HERBES	FAISSELLE
	ABRICOTS	CRÈME VANILLE	QUATRE QUART DU CHEF	YAOURT AROMATISÉ	PÊCHE	NECTARINE	TARTE AUX FRAISES
<b>MENU B</b>	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE CŒUR DE PALMIER & MAÏS	COEUR D'ARTICHAUT	SALADE DE BETTERAVE	FRIAND AU FROMAGE	CHAMPIGNON	FILET DE HARENG À L'HUILE
	CROQUE MONSIEUR	EMINCÉ DE POULET AU JUS	RISOTTO À L'ESPAGNOL (CHORIZO)	EMINCÉ DE PORC SAUCE AUX OLIVES	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE CURRY	CARBONARA DE SAUMON	TOURTE POMME DE TERRE & LARDONS
	SALADE VERTE	POLENTA CRÈMEUSE		HARICOTS ROUGES MIJOTÉS	POÊLÉE DE LÉGUMES PERSILLÉS	PENNE RIGATE + RÂPÉ	SALADE VERTE
	EMMENTAL	CAMEMBERT	TOME GRISE	ST NECTAIRE	BLEU	SAINT PAULIN	TARTARE NATURE
	FLAN AU CAMEL	ORANGE	BANANE	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CRÈME AUX ŒUFS	COKTAIL DE FRUITS
<b>SOIR</b>	SOUPE AU PISTOU	POTAGE CRÉCY	VELOUTÉ ANDALOU	GASPACCHO DE TOMATE	SOUPE NORMANDE	VELOUTÉ D'ASPERGES	SOUPE À L'OIGNON
	CRÈME AUX ŒUFS	NECTARINE	ORANGE	LIÉGEOIS CAFÉ	YAOURT AUX FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	POIRE AU SIROP

**MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)**
*(Rayez les menus non souhaités)*

lun. 22 juin 2026	mar. 23 juin 2026	mer. 24 juin 2026	jeu. 25 juin 2026	ven. 26 juin 2026	sam. 27 juin 2026	dim. 28 juin 2026
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

**MENU A**

SALADE MAÏS, THON	TABOULÉ	PASTÈQUE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	CONCOMBRE	SALADE VERTE	PÂTÉ EN CROÛTE
EMINCÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE	CORDON BLEU DE VOLAILLE	RÔTI DE BŒUF AU JUS	SALADE TOMATE, ŒUF, CONCOMBRE, OLIVES	POISSON AÏOLI ET LÉGUMES	ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADÈRE	SAUTÉ DE CANARD AU MIEL
RIZ DE CAMARGUE	EPINARDS HÂCHÉS À LA CRÈME	TORTI & RÂPÉ	POMMES RÖSTIS		TAGLIATELLES + RÂPÉ	CAROTTE GLACÉE AU THYM
FROMAGE FRAIS	CAMEMBERT	GOUDA	TARTARE NATURE	TOMME BLANCHE	BUCHETTE DE CHÈVRE	FROMAGE FRAIS
CRÈME CHOCOLAT	NECTARINE	YAOURT AROMATISÉ	BROWNIE	PURÉE DE POMME	PÊCHE	BABA AU RHUM

**MENU B**

CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE TOMATES	MAQUEREAU MOUTARDE	SALADE DE PÂTE AU PISTOU	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	SALADE DE POIS CHICHES	ASPERGES
OMELETTE ROULÉE	HACHIS PARMENTIER	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE	EMINCÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	MOUSSAKA	CAKE JAMBON OLIVES	CASSOLETTE DE LA MER
PETITS POIS MIJOTÉS		HARICOT BEURRE PERSILLÉ	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS		SALADE VERTE	RIZ CRÉOLE
EDAM	MONTCADI	PORT SALUT	FAISSELLE	COULOMMIER	CHANTENEIGE	ST NECTAIRE
COMPOTE POMME FRAISE	LIÉGEOIS VANILLE	BANANE	MOUSSE AU CAFÉ	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT	ORANGE

**SOIR**

SOUPE MINISTRONE	VELOUTÉ DE COURGETTE	VELOUTÉ DE SALSIFIS	POTAGE ESAÛ	POTAGE À LA TOMATE	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE VERT
COMPOTE POMME BANANE	MOUSSE AU CITRON	ABRICOTS	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CRÈME AUX ŒUFS	BANANE

**MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)**
*(Rayez les menus non souhaités)*

lun. 29 juin 2026	mar. 30 juin 2026	mer. 1 juil. 2026	jeu. 2 juil. 2026	ven. 3 juil. 2026	sam. 4 juil. 2026	dim. 5 juil. 2026
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

<b>MENU A</b>	RADIS	BÂTONNETS DE SURIMI	FEUILLETÉ HOT DOG	SALADE DE TOMATES	PÂTÉ DE VOLAILLE EN COUPELLE	SALADE VERTE	PISSALADIÈRE
	SAUTÉ DE DINDE SAUCE COCO-CURRY	SAUCISSE DE LOZÈRE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	RAVIOLIS AUX LÉGUMES DU SOLEIL, SCE TOMATE	JAMBON DE VOLAILLE	ANDOUILLETES SAUCE MOUTARDE	BOEUF SAUCE À L'OIGNON
	POLENTA	PETITS POIS MIJOTÉS	RATATOUILLE À LA PROVENÇALE		TABOULÉ	HARICOT VERT AUX CHAMPIGNONS	BRUNOISE DE LÉGUMES SAUTÉS
	BRIE	GOUDA	CANTAL AOP	MIMOLETTE	CROC'LAIT	TOMME NOIRE	FAISSELLE
	FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	ABRICOTS	PÊCHE	YAOURT BRASSÉ AU FRUIT	MELON	ILE FLOTTANTE	TARTE NORMANDE

<b>MENU B</b>	SALADE DE HARICOT ROUGES	SALADE VERTE	ASPERGES	SARDINE À LA TOMATE	PIZZA FROMAGE	MACÉDOINE	CŒUR D'ARTICHAUT
	ESCALOPE DE VEAU HÂCHÉ AU JUS	LÉGUME FARCI	JAMBON BLANC	OMELETTE AU FROMAGE	SAUTÉ DE PORC SAUCE ROMARIN	CANNELLONIS BOLOGNAISE	CALAMARS À L'ARMORICAINE
	AUBERGINE À LA PARMESANE	RIZ PILAF	COQUILLETES AU BEURRE + RÂPÉ	BOUQUET DE LÉGUMES	CAROTTE BRAISÉE		POMMES DE TERRE SAUTÉES
	ST PAULIN	MONTCADI	PORT SALUT	RONDELÉ AUX NOIX	FROMAGE FRAIS	BLEU	BREBICRÈME
	CRÈME AUX ŒUFS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	LIÉGOIS CHOCOLAT	BANANE	MOUSSE CITRON	ORANGE	COMPOTE POMME MANGUE

<b>SOIR</b>	SOUPE DE POISSON	SOUPE À L'OIGNON	POTAGE CRÉCY	VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL	SOUPE AU PISTOU	CRÈME DE LÉGUMES	POTAGE LONGCHAMPS
	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	FROMAGE FRAIS SUCRÉ	MOUSSE AU CAFÉ	ORANGE	LIÉGEOIS VANILLE	BANANE	COMPOTE POMME FRAISE