

MENU JUIN







01/06/2026	02/06/2026	04/06/2026	05/06/2026
Betterave / maïs pop corn Saucisses grillées Poelée de courgettes Yaourt	Caviar d'aubergines Nuggets aux fromages Riz au curry Fruit	Melon Steack haché Purée Moelleux au chocolat	Salade composée Poisson au cheddar Légumes Glace
08/06/2026	09/06/2026	11/06/2026	12/06/2026
Tomates mozzarella Sauté de nouilles aux légumes Fruit	Pâté de campagne Pilons de poulet Haricots verts Yaourt	Carottes au cumin Sauté de crevettes lait de coco Riz Gâteaux aux pommes	Salade de concombres Jambon Pâtes Compote
15/06/2026	16/06/2026	18/06/2026	19/06/2026
Salade de quinoa Quiche au saumon Salade verte Fruit	Salami Wings de poulet Tomates à la provençale Yaourt	Pastèque Rôti de bœuf Galettes de pomme de terre Crème brûlée	Salade composée Chipolatas Carottes vichy Fruits
22/06/2026	23/06/2026	25/06/2026	26/06/2026
Melon Sauté de poulet aux olives Purée de pommes de terre Fromage	Rillettes Omelette au fromage Salade verte Fruit	Carottes râpées Cordon bleu Haricots beurre Fraises	Salade de tomates Moules Frites Fruit
29/06/2026	30/06/2026	02/07/2026	03/07/2026
Salade de riz Bœuf grillé Légumes poelés Fromage blanc	Salade verte Pâtes à la carbonara Fruit	REPAS SURPRISE	Tomates mozzarella Steak haché Ratatouille Pastèque

Menu Végétarien

Bio

Maison

Liste des allergènes

CRUSTACE	
GLUTEN	
LAIT	
MOLLUSQUES	
ŒUF	
SOJA	
FRUITS A COQUE	