

Du 08 au 14 juin 2026		NORMAL		SEMAINE 24		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef courgette et vache qui rit		8-juin	Potage du Chef courgette et vache qui rit			
Salade coleslaw HVE			Salade coleslaw HVE			
Boules de bœuf sauce tajine abricots			Escalope de porc sauce tomate			
Boulgour BIO			Duo de courgettes à la crème			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Fromage blanc aux fruits BIO		Fromage blanc aux fruits BIO				
		Mardi			A	B
Velouté aux bolets		9-juin	Velouté aux bolets			
Terrine de campagne			Terrine de campagne			
Sauté de dinde sauce catalane			Filet de colin MSC sauce catalane			
Poêlée de fenouil			Purée BIO			
Yaourt sucré équitable			Yaourt sucré équitable			
Pêche au sirop		Pêche au sirop				
		Mercredi			A	B
Velouté à la tomate		10-juin	Velouté à la tomate			
Pastèque			Pastèque			
Sauté de bœuf sauce cidre			Gibelettes de volaille sauce crème			
Pommes vapeur persillées			Carottes Vichy BIO			
Edam BIO			Edam BIO			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux pois cassés		11-juin	Potage du Chef aux pois cassés			
Salade Napoli			Salade Napoli			
Rôti de dinde sauce soubise			Boudin blanc à la crème de moutarde			
Haricots verts persillés			Pommes sautées			
Petit-suisse nature BIO			Petit-suisse nature BIO			
Beignet abricot		Beignet abricot				
		Vendredi	REPAS FROID		A	B
Soupe minestrone		12-juin	Soupe minestrone			
Chou-fleur BIO sauce cocktail			Chou-fleur BIO sauce cocktail			
Moules à la crème			Rôti de dinde froid			
Pommes rissolées			Salade de pommes de terre persillée			
Camembert BIO			Camembert BIO			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles		13-juin	Bouillon de poule vermicelles			
Tomates vinaigrette			Tomates vinaigrette			
Emincé de poulet sauce aux marrons			Sauté de bœuf sauce carottes			
Bouquetière de légumes BIO à l'ail			Blé CE2 à la tomate			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux poireaux		14-juin	Potage du Chef aux poireaux			
Salade de blé HVE estivale			Salade de blé HVE estivale			
Rognons de bœuf sauce poivre			Emincé de volaille au thym			
Purée de courgettes BIO			Aubergines en dés à l'ail			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Eclair au café		Eclair au café				

A rendre au plus tard le VENDREDI 29 MAI

Du 08 au 14 juin 2026		SANS SEL		SEMAINE 24		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef courgette et vache qui rit			Potage du Chef courgette et vache qui rit			
Salade coleslaw HVE			Salade coleslaw HVE			
Boules de bœuf		8-juin	Escalope de porc			
Boulgour BIO			Duo de courgettes à la crème			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
		Mardi		A	B	
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets			
Tomates basilic			Tomates basilic			
Sauté de dinde		9-juin	Filet de colin MSC			
Poêlée de fenouil			Purée BIO			
Yaourt sucré équitable			Yaourt sucré équitable			
Pêche au sirop			Pêche au sirop			
		Mercredi		A	B	
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Pastèque			Pastèque			
Sauté de bœuf		10-juin	Gibelettes de volailles			
Pommes vapeur			Carottes Vichy BIO			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Jeudi		A	B	
Potage du Chef aux pois cassés			Potage du Chef aux pois cassés			
Salade Napoli			Salade Napoli			
Rôti de dinde		11-juin	Boudin blanc			
Haricots verts			Pommes sautées			
Petit-suisse nature BIO			Petit-suisse nature BIO			
Beignet abricot			Beignet abricot			
		Vendredi		A	B	
Soupe minestrone			Soupe minestrone			
Chou-fleur BIO sauce cocktail			Chou-fleur BIO sauce cocktail			
Moules à la crème		12-juin	Rôti de dinde froid			
Pommes rissolées			Salade de pommes de terre persillée			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Samedi		A	B	
Bouillon de poule vermicelles			Bouillon de poule vermicelles			
Tomates vinaigrette			Tomates vinaigrette			
Emincé de poulet		13-juin	Sauté de bœuf			
Bouquetière de légumes BIO à l'ail			Blé CE2 à la tomate			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche		A	B	
Potage du Chef aux poireaux			Potage du Chef aux poireaux			
Salade de blé HVE estivale			Salade de blé HVE estivale			
Rognons de bœuf		14-juin	Emincé de poulet			
Purée de courgettes BIO			Aubergines en dés			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Eclair au café			Eclair au café			

A rendre au plus tard le VENDREDI 29 MAI

Du 08 au 14 juin 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 24		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef courgette et vache qui rit			Potage du Chef courgette et vache qui rit			
Salade coleslaw HVE			Salade coleslaw HVE			
Boules de bœuf sauce tajine abricots		8-juin	Escalope de porc sauce tomate			
Boulgour BIO			Duo de courgettes à la crème			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
		Mardi			A	B
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets			
Terrine de campagne			Terrine de campagne			
Sauté de dinde sauce catalane		9-juin	Filet de colin MSC sauce catalane			
Poêlée de fenouil			Purée BIO			
Yaourt nature équitable			Yaourt nature équitable			
Fruits à l'eau			Fruits à l'eau			
		Mercredi			A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Pastèque			Pastèque			
Sauté de bœuf sauce cidre		10-juin	Gibelettes de volaille sauce crème			
Pommes vapeur persillées			Carottes Vichy BIO			
Edam BIO			Edam BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux pois cassés			Potage du Chef aux pois cassés			
Salade Napoli			Salade Napoli			
Rôti de dinde sauce soubise		11-juin	Boudin blanc à la crème de moutarde			
Haricots verts persillés			Pommes sautées			
Petit-suisse nature BIO			Petit-suisse nature BIO			
Cake citron			Cake citron			
		Vendredi	REPAS FROID		A	B
Soupe minestrone			Soupe minestrone			
Chou-fleur BIO sauce cocktail			Chou-fleur BIO sauce cocktail			
Moules à la crème		12-juin	Rôti de dinde froid			
Pommes rissolées			Salade de pommes de terre persillée			
Camembert BIO			Camembert BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles			Bouillon de poule vermicelles			
Tomates vinaigrette			Tomates vinaigrette			
Emincé de poulet sauce aux marrons		13-juin	Sauté de bœuf sauce carottes			
Bouquetière de légumes BIO à l'ail			Blé CE2 à la tomate			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux poireaux			Potage du Chef aux poireaux			
Salade de blé HVE estivale			Salade de blé HVE estivale			
Rognons de bœuf sauce poivre		14-juin	Emincé de volaille au thym			
Purée de courgettes BIO			Aubergines en dés à l'ail			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Forêt noire			Forêt noire			

A rendre au plus tard le VENDREDI 29 MAI

Du 08 au 14 juin 2026	VEGETARIEN	SEMAINE 24
LUNDI		
Potage du Chef courgette et vache qui rit		8-juin
Salade coleslaw HVE		
Omelette aux oignons		
Boulgour BIO		
Fourme d'Ambert AOP		
Fromage blanc aux fruits BIO		
MARDI		
Velouté aux bolets		9-juin
Concombres à la ciboulette		
Nuggets de blé		
Poêlée de fenouil		
Yaourt sucré équitable		
Pêche au sirop		
MERCREDI		
Velouté à la tomate		10-juin
Pastèque		
Tarte aux fromages		
Pommes vapeur persillées		
Edam BIO		
Fruit de saison		
JEUDI		
Potage du Chef aux pois cassés		11-juin
Salade Napoli		
Omelette au fromage		
Haricots verts persillés		
Petit-suisse nature BIO		
Beignet abricot		
 VENDREDI		
Soupe minestrone		12-juin
Chou-fleur BIO sauce cocktail		
Falafels sauce forestière		
Riz de Camargue IGP aux poivrons		
Camembert BIO		
Fruit de saiso		
SAMEDI		
Bouillon de poule vermicelles		13-juin
Tomates vinaigrette		
Galette fromage épinards		
Bouquetière de légumes BIO à l'ail		
Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison BIO		
DIMANCHE		
Potage du Chef aux poireaux		14-juin
Salade de blé HVE estivale		
Œufs durs sauce Mornay		
Purée de courgettes BIO		
Saint-Nectaire AOP		
Eclair au café		

A rendre au plus tard le VENDREDI 29 MAI