

Du 15 au 21 juin 2026		NORMAL		SEMAINE 25		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone			Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Salade Rosolje BIO			Salade Rosolje BIO			
Paupiette de dinde sauce paprika			Filet de colin MSC sauce Dugléré			
Carottes BIO braisées	15-juin		Haricots plats			
Chèvre			Chèvre			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
REPAS FROID		Mardi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles			Bouillon de légumes vermicelles			
Concombres à la crème			Concombres à la crème			
Jambon blanc			Sauté de dinde sauce pruneaux			
Salade piémontaise	16-juin		Trio de légumes du potager			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Entremet du Chef au chocolat			Entremet du Chef au chocolat			
		Mercredi			A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Terrine de poisson			Terrine de poisson			
Paleron de bœuf sauce bordelaise			Echine demi-sel			
Riz de Camarque IGP au paprika	17-juin		Lentilles HVE aux oignons			
Saint-paulin			Saint-paulin			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Estouffade de porc à l'orange			Paleron de bœuf sauce ravigote			
Poêlée de légumes BIO	18-juin		Riz Pilaf			
Yaourt nature équitable			Yaourt nature équitable			
Paris-Brest			Paris-Brest			
		Vendredi			A	B
Velouté d'asperges			Velouté d'asperges			
Pastèque			Pastèque			
Filet de lieu MSC sauce aneth			Cuisse de poulet sauce basquaise			
Pennes BIO	19-juin		Purée BIO			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Compote de pommes abricots BIO			Compote de pommes abricots BIO			
		Samedi			A	B
Soupe chinoise			Soupe chinoise			
Salade Criolla			Salade Criolla			
Aiguillettes de poulet sauce provençale			Langue de bœuf sauce piquante			
Courgettes à l'ail	20-juin		Coquillettes IGP			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef au potiron			Potage du Chef au potiron			
Museau vinaigrette			Museau vinaigrette			
Cervelas Obernois			Emincé de poulet sauce au poivre			
Pommes vapeur persillées	21-juin		Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Maroilles AOP			Maroilles AOP			
Beignet framboise			Beignet framboise			

*A rendre au plus tard le **VENDREDI 05 MAI***

Du 15 au 21 juin 2026		SANS SEL		SEMAINE 25		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone			Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Salade Rosolje BIO			Salade Rosolje BIO			
Paupiette de dinde			Filet de colin MSC			
Carottes BIO braisées	15-juin		Haricots plats			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
REPAS FROID		Mardi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles			Bouillon de légumes vermicelles			
Concombres à la crème			Concombres à la crème			
Jambon blanc			Sauté de dinde			
Salade piémontaise	16-juin		Trio de légumes du potager			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
Entremet du Chef au chocolat			Entremet du Chef au chocolat			
		Mercredi			A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Terrine de poisson			Terrine de poisson			
Paleron de bœuf			Cuisse de poulet rôtie			
Riz de Camarque IGP au paprika	17-juin		Lentilles HVE aux oignons			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Estouffade de porc			Paleron de bœuf			
Poêlée de légumes BIO	18-juin		Riz Pilaf			
Yaourt nature équitable			Yaourt nature équitable			
Paris-Brest			Paris-Brest			
		Vendredi			A	B
Velouté d'asperges			Velouté d'asperges			
Pastèque			Pastèque			
Filet de lieu MSC			Cuisse de poulet			
Pennes BIO	19-juin		Purée BIO			
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature			
Compote de pommes abricots BIO			Compote de pommes abricots BIO			
		Samedi			A	B
Soupe chinoise			Soupe chinoise			
Salade Criolla			Salade Criolla			
Aiguillettes de poulet			Lanque de bœuf			
Courgettes	20-juin		Coquillettes IGP			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef au potiron			Potage du Chef au potiron			
Salade de riz au surimi MSC			Salade de riz au surimi MSC			
Quenelles de volaille			Emincé de poulet sauce au poivre			
Pommes vapeur	21-juin		Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé			
Beignet framboise			Beignet framboise			

A rendre au plus tard le VENDREDI 05 MAI

Du 15 au 21 juin 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 25		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone			Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Salade Rosolje BIO			Salade Rosolje BIO			
Paupiette de dinde sauce paprika			Filet de colin MSC sauce Dugléré			
Carottes BIO braisées	15-juin		Haricots plats			
Chèvre			Chèvre			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
REPAS FROID		Mardi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles			Bouillon de légumes vermicelles			
Concombres à la crème			Concombres à la crème			
Jambon blanc			Sauté de dinde sauce pruneaux			
Salade piémontaise	16-juin		Trio de légumes du potager			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
		Mercredi			A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Terrine de poisson			Terrine de poisson			
Paleron de bœuf sauce bordelaise			Echine demi-sel			
Riz de Camarque IGP au paprika	17-juin		Lentilles HVE aux oignons			
Saint-paulin			Saint-paulin			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Estouffade de porc à l'orange			Paleron de bœuf sauce ravigote			
Poêlée de légumes BIO	18-juin		Riz Pilaf			
Yaourt nature équitable			Yaourt nature équitable			
Cake cacao			Cake cacao			
		Vendredi			A	B
Velouté d'asperges			Velouté d'asperges			
Pastèque			Pastèque			
Filet de lieu MSC sauce aneth			Cuisse de poulet sauce basquaise			
Pennes BIO	19-juin		Purée BIO			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Compote de pommes HVE			Compote de pommes HVE			
		Samedi			A	B
Soupe chinoise			Soupe chinoise			
Salade Criolla			Salade Criolla			
Aiguillettes de poulet sauce provençale			Lanque de bœuf sauce piquante			
Courgettes à l'ail	20-juin		Coquillettes IGP			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef au potiron			Potage du Chef au potiron			
Museau vinaigrette			Museau vinaigrette			
Cervelas Obernois			Emincé de poulet sauce au poivre			
Pommes vapeur persillées	21-juin		Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Maroilles AOP			Maroilles AOP			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

A rendre au plus tard le VENDREDI 05 MAI

Du 15 au 21 juin 2026	VEGETARIEN	SEMAINE 25
LUNDI		
Potage du Chef brocoli et mascarpone		15-juin
Salade Rosolje BIO Galette de quinoa à la provençale Carottes BIO braisées Chèvre Fruit de saison BIO		
MARDI		
Bouillon de légumes vermicelles		16-juin
Concombres à la crème Oeuf dur mayonnaise Salade piémontaise aux œufs Gouda BIO Entremet du Chef au chocolat		
MERCREDI		
Soupe au cresson		17-juin
Chou-fleur vinaigrette Galette de pois chiche BIO Riz de Camargue IGP au paprika Saint-paulin Fruit de saison BIO		
JEUDI		
Potage du Chef aux légumes		18-juin
Lentilles HVE vinaigrette Tarte aux trois fromages Poêlée de légumes BIO Yaourt nature équitable Paris-Brest		
 VENDREDI		
Velouté d'asperges		19-juin
Pastèque Galette de haricots rouges BIO Pennes BIO Cantal AOP Compote de pommes abricots BIO		
SAMEDI		
Soupe chinoise		20-juin
Salade Criolla Œufs durs sauce béchamel Courgettes à l'ail Yaourt sucré BIO Fruit de saison BIO		
DIMANCHE		
Potage du Chef au potiron		21-juin
Salade Sofia Omelette aux oignons Pommes vapeur persillées Maroilles AOP Beignet framboise		

A rendre au plus tard le VENDREDI 05 MAI