

Du 22 au 28 juin 2026		NORMAL		SEMAINE 26		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef Dubarry		22-juin	Potage du Chef Dubarry			
Salade aux quatre haricots			Salade aux quatre haricots			
Cuisse de poulet sauce vigneronne			Tomate farcie			
Purée de patate douce			Riz de Camarque IGP			
Gorgonzola AOP			Gorgonzola AOP			
Salade de fruits Arlequin		Salade de fruits Arlequin				
MENU A		Mardi	MENU B		A	B
Velouté de légumes		23-juin	Velouté de légumes			
Rillettes			Rillettes			
Haché de veau sauce madère			Filet de lieu MSC sauce florentine			
Haricots verts BIO à l'ail			Epinards à l'anglaise			
Brie			Brie			
Fruit de saison RUP		Fruit de saison RUP				
REPAS FROID		Mercredi	MENU B		A	B
Velouté aux bolets		24-juin	Velouté aux bolets			
Concombres à la menthe BIO			Concombres à la menthe BIO			
Rôti de bœuf froid			Andouillette grillée			
Salade Niçoise			Frites au four CE2			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Yaourt aromatisé BIO		Yaourt aromatisé BIO				
MENU A		Jeudi	MENU B		A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		25-juin	Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Tomates mimosa			Tomates mimosa			
Jambon sauce brune			Rôti de dinde sauce à l'indienne			
Aubergines en dés à l'ail			Trio de légumes			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Tarte rhubarbe		Tarte rhubarbe				
MENU A		Vendredi	MENU B		A	B
Soupe au cresson		26-juin	Soupe au cresson			
Taboulé de boulgour coriandre			Taboulé de boulgour coriandre			
Cœur de colin MSC sauce dieppoise			Couscous poulet			
Epinards à la crème BIO			Semoule BIO			
Tomme noire			Tomme noire			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
MENU A		Samedi	MENU B		A	B
Soupe de poisson méditerranée		27-juin	Soupe de poisson méditerranée			
Cervelas vinaigrette			Cervelas vinaigrette			
Rôti de veau sauce marengo			Fricassée de la mer sauce bisque de homard			
Purée			Brunoise de légumes			
Chanteneige BIO			Chanteneige BIO			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
MENU A		Dimanche	MENU B		A	B
Potage du Chef à la courgette		28-juin	Potage du Chef à la courgette			
Salade de blé HVE à la menthe			Salade de blé HVE à la menthe			
Bolognaise			Côte de porc sauce aux herbes			
Spaghettis BIO			Poêlée de choux de Bruxelles			
Mimolette			Mimolette			
Gâteau du Chef au chocolat		Gâteau du Chef au chocolat				

**A rendre au plus tard le VENDREDI 12 JUIN**

Du 22 au 28 juin 2026		<b>SANS SEL</b>		SEMAINE 26		
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef Dubarry			Potage du Chef Dubarry			
Salade aux quatre haricots			Salade aux quatre haricots			
Cuisse de poulet		22-juin	Tomate farcie			
Purée de patate douce			Riz de Camarque IGP			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Salade de fruits Arlequin			Salade de fruits Arlequin			
<b>REPAS FROID</b>		<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté de légumes			Velouté de légumes			
Salade de pépinettes HVE			Salade de pépinettes HVE			
Haché de veau		23-juin	Filet de lieu MSC			
Haricots verts BIO à l'ail			Epinards à l'anglaise			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets			
Concombres à la menthe BIO			Concombres à la menthe BIO			
Rôti de bœuf froid		24-juin	Andouillette grillée			
Salade Niçoise			Frites au four CE2			
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé			
Yaourt aromatisé BIO			Yaourt aromatisé BIO			
		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe de carotte au lait de coco du Chef			Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Tomates mimosa			Tomates mimosa			
Jambon au jus		25-juin	Rôti de dinde			
Aubergines en dés			Trio de légumes			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Tarte rhubarbe			Tarte rhubarbe			
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Taboulé de boulgour coriandre			Taboulé de boulgour coriandre			
Cœur de colin MSC		26-juin	Couscous poulet			
Epinards à la crème BIO			Semoule BIO			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe de poisson méditerranée			Soupe de poisson méditerranée			
Salade verte aux noix			Salade verte aux noix			
Rôti de veau		27-juin	Fricassée de la mer			
Purée			Brunoise de légumes			
Crème dessert vanille BIO			Crème dessert vanille BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette			
Salade de blé HVE à la menthe			Salade de blé HVE à la menthe			
Bolognaise		28-juin	Côte de porc			
Spaghettis BIO			Poêlée de choux de Bruxelles			
Fromage blanc au citron			Fromage blanc au citron			
Gâteau du Chef au chocolat			Gâteau du Chef au chocolat			

**A rendre au plus tard le VENDREDI 12 JUIN**

Du 22 au 28 juin 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 26		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef Dubarry			Potage du Chef Dubarry			
Salade aux quatre haricots			Salade aux quatre haricots			
Cuisse de poulet sauce vigneronne			Tomate farcie			
Purée de patate douce	22-juin		Riz de Camarque IGP			
Gorgonzola AOP			Gorgonzola AOP			
Fruits à l'eau			Fruits à l'eau			
MENU A		Mardi	MENU B		A	B
Velouté de légumes			Velouté de légumes			
Rillettes			Rillettes			
Haché de veau sauce madère			Filet de lieu MSC sauce florentine			
Haricots verts BIO à l'ail	23-juin		Epinards à l'anglaise			
Brie			Brie			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
REPAS FROID		Mercredi	MENU B		A	B
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets			
Concombres à la menthe BIO			Concombres à la menthe BIO			
Rôti de bœuf froid			Andouillette grillée			
Salade Niçoise	24-juin		Frites au four CE2			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
MENU A		Jeudi	MENU B		A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef			Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Tomates mimosa			Tomates mimosa			
Jambon sauce brune			Rôti de dinde sauce à l'indienne			
Aubergines en dés à l'ail	25-juin		Trio de légumes			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Madeleine			Madeleine			
MENU A		Vendredi	MENU B		A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Taboulé de boulghour coriandre			Taboulé de boulghour coriandre			
Cœur de colin MSC sauce dieppoise			Couscous poulet			
Epinards à la crème BIO	26-juin		Semoule BIO			
Tomme noire			Tomme noire			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
MENU A		Samedi	MENU B		A	B
Soupe de poisson méditerranée			Soupe de poisson méditerranée			
Cervelas vinaigrette			Cervelas vinaigrette			
Rôti de veau sauce marengo			Fricassée de la mer sauce bisque de homard			
Purée	27-juin		Brunoise de légumes			
Chanteneige BIO			Chanteneige BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
MENU A		Dimanche	MENU B		A	B
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette			
Salade de blé HVE à la menthe			Salade de blé HVE à la menthe			
Bolognaise			Côte de porc sauce aux herbes			
Spaghettis BIO	28-juin		Poêlée de choux de Bruxelles			
Mimolette			Mimolette			
Forêt noire			Forêt noire			

*A rendre au plus tard le VENDREDI 12 JUIN*

Du 22 au 28 juin 2026	VEGETARIEN	SEMAINE 26
<b>LUNDI</b>		
Potage du Chef Dubarry		22-juin
Salade aux quatre haricots		
Tarte aux légumes du soleil		
Purée de patate douce		
Gorgonzola AOP		
Salade de fruits Arlequin		
<b>MARDI</b>		
Velouté de légumes		23-juin
Rillettes		
Flan de légumes au fromage		
PLAT COMPLET		
Brie		
Fruit de saison RUP		
<b>MERCREDI</b>		
Velouté aux bolets		24-juin
Concombres à la menthe BIO		
Quenelles lyonnaises sauce Nantua		
Epinards à l'anglaise		
Emmental BIO		
Yaourt aromatisé BIO		
<b>JEUDI</b>		
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		25-juin
Tomates mimosa		
Omelette au fromage		
Aubergines en dés à l'ail		
Fromage blanc sucré BIO		
Tarte rhubarbe		
<b>VENDREDI</b>		
Soupe au cresson		26-juin
Taboulé de boulgour coriandre		
Galette de haricots rouges BIO		
Epinards à la crème BIO		
Tomme noire		
Fruit de saison BIO		
<b>SAMEDI</b>		
Soupe de poisson méditerranée		27-juin
Salade de pois chiche		
Galette de lentilles BIO		
Purée		
Chanteneige BIO		
Fruit de saison HVE		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef à la courgette		28-juin
Salade de blé HVE à la menthe		
Feuilleté au chèvre		
Spaghettis BIO		
Mimolette		
Gâteau du Chef au chocolat		

***A rendre au plus tard le VENDREDI 12 JUIN***