


**MENUS DU 1er JUIN AU 3 JUILLET 2026**

<p><b>lundi 1 juin</b></p> <p>Melon</p> <p>Couscous au poulet</p> <p>Munster</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p><b>mardi 2 juin</b></p> <p>Salade de blé et maïs</p> <p>Sauté de bœuf au poivron</p> <p>Haricots beurre à l'ail</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>mercredi 3 juin</b></p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Batavia vinaigrette</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Flan</p>	<p><b>jeudi 4 juin</b></p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Cantal</p> <p>Compote</p>	<p><b>vendredi 5 juin</b></p> <p>Friand au fromage</p> <p>Filet de colin sauce aneth</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Bûchette</p> <p>Fruit de saison</p>
<p><b>lundi 8 juin</b></p> <p>Betteraves rouge vinaigrette</p> <p>Escalope de porc</p> <p>Macaronis</p> <p>Emmental</p> <p>Crème caramel</p>	<p><b>mardi 9 juin</b></p> <p>Saucisson à l'ail et cornichons</p> <p>Poisson pané</p> <p>Riz basmati aux petits légumes</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>mercredi 10 juin</b></p> <p>Salade de carottes</p> <p>Lasagnes aux légumes</p> <p>Batavia vinaigrette</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Cornet de glace</p>	<p><b>jeudi 11 juin</b></p> <p>Céleri sauce fromage blanc</p> <p>Emincé de dinde</p> <p>Pommes de terre rôties</p> <p>Tomme noire</p> <p>Salade de fruits du chef</p>	<p><b>vendredi 12 juin</b></p> <p>Salade de perle au surimi</p> <p>Sauté de veau aux champignons</p> <p>Carottes façon Vichy</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Gâteau du chef</p>
<p><b>lundi 15 juin</b></p> <p>Salade de ris, maïs et olive</p> <p>Filet de poulet sauce basquaise</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>Brie</p> <p>Glace</p>	<p><b>mardi 16 juin</b></p> <p>Melon</p> <p>Emincé de porc à la moutarde</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Fromage</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits</p>	<p><b>mercredi 17 juin</b></p> <p>Paëlla aux fruits de mer</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>jeudi 18 juin</b></p> <p>Concombres vinaigrette</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Pennes</p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p><b>vendredi 19 juin</b></p> <p>Œuf dur, mayonnaise</p> <p>Crousti au fromage</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>
<p><b>lundi 22 juin</b></p> <p>Pastèque</p> <p>Jambon grillé sauce aux oignons</p> <p>Semoule aux légumes</p> <p>Tomme noire</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><b>mardi 23 juin</b></p> <p>Salade de pommes de terre, persil, oignons rouges vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Courgettes braisées</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p><b>mercredi 24 juin</b></p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Emincé de volaille sauce napolitaine</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Bûchette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>jeudi 25 juin</b></p> <p>Salade verte</p> <p>Lasagnes du chef </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Roulé à la confiture de fraise</p>	<p><b>vendredi 26 juin</b></p> <p>Tomates vinaigrette au basilic</p> <p>Poisson pané sauce citron</p> <p>Ratatouille du chef</p> <p>Camembert</p> <p>Melon</p>
<p><b>lundi 29 juin</b></p> <p>Pâté en croûte</p> <p>Filet de colin sauce à la crème</p> <p>Riz basmati</p> <p>Mimolette</p> <p>Pastèque</p>	<p><b>mardi 30 juin</b></p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Aiguillettes de poulet au curry</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Gouda</p> <p>Glace</p>	<p><b>mercredi 1 juil</b></p> <p>Salade de perles</p> <p>Omelette nature</p> <p>Gratin d'aubergine</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>jeudi 2 juil</b></p> <p>Melon</p> <p>Steak haché</p> <p>Frites</p> <p>Munster</p> <p>Abricots au sirop</p>	<p><b>vendredi 3 juil</b></p> <p><b>BARBECUE</b></p> <p>Tomates cerises</p> <p>Saucisse blanche</p> <p>Taboulé à la menthe</p> <p>Babybel</p> <p>Gâteau au yaourt</p>

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

