

Menu du 1 juin au 3 juillet 2026

LUNDI	Salade mexicaine Tajine de bœuf VBF Courgettes sautées Bûche du Pilat Pastèque 01-juin	Betterave mimosa Sauté de poulet VF à la tomate Ratatouille Saint Paulin Banane 08-juin	Salade multicolore Saucisse PF Lentilles Saint nectaire Glace 15-juin	Salade de tomate à la féta Jambon blanc PF Haricots blancs Yaourt aux fruits 22-juin	Pâté de foie PF Rôti de dinde VF Haricots beurre Flan nappé caramel
MARDI	Concombre sauce bulgare Roti de porc PF Salade de pâtes Vache qui rit Mousse au chocolat 02-juin	Melon Couscous végétarien Cantal Compote 09-juin	Rôti de bœuf VBF Frites Kiri Abricots 16-juin	salade verte Gratin de courgettes et riz Mont Cadi Nectarine 23-juin	Carottes râpées à l'orange Salade de pommes de terre aux œufs Mini babybel Pastèque 30-juin
MERCREDI	Salade verte Émincé de poulet kebab UE Frites Cocktail de fruits 03-juin	Salade verte à la mimolette Émincé de bœuf à a provençale Pâtes Emmental râpé Chou vanille 10-juin	Macédoine de légumes mayonnaise Tomate farcie Riz Camembert Pastèque 17-juin	Salade verte Burger "maison" Fromage Glace 24-juin	<i>Aujourd'hui, Déjeuner en plein air</i> 01-juil
JEUDI	Fraicheur grecque Cuisse de poulet rôtie VF Pommes noisette Yaourt saveur banane 04-juin	Salade océane Cordon bleu VF Haricots verts Fromage blanc aux fraises 11-juin	Salade à la grecque d'Astérix et Obélix La pasta de Luigi La poire chocolatée de Titeuf 18-juin	Salade Marco polo Sauté de veau catalan VBF Ratatouille Tomme noire Fraises 25-juin	Concombre vinaigrette Pâtes au thon sauce moutardée Emmental râpé Compote 02-juil
 VENDREDI	Salade verte emmental Dos de lieu sauce rose Chou fleur Tomme catalane Abricot 05-juin	Salade de tomate et maïs Colombo de poisson Riz Clafoutis à la poire 12-juin	Salade piémontaise Filet de poisson pané Courgettes sautées Crème dessert vanille Biscuit 19-juin	Melon Dos de lieu sauce épices d soleil Semoule parfumée aux épices Chèvre buchette Mille feuille 26-juin	<i>Repas surprise !! et Bonnes vacances</i> 03-juil

Légumes ou fruits crus
Légumes ou fruits cuits



UE à destination des écoles

Plats protidiqes
Produits laitiers



Produits issus de l'agriculture biologique

Féculents
Féculents + légumes



Préparation végétale
repas végétarien

(Sous réserve d'éventuel changements indépendants de notre volonté)

Votre correspondant : Service Restauration - Pôle Services à la population
Téléphone : 02 32 84 55 65