


Menus du 1 juin au 03 juillet 2026

LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
Duo de céleri, carottes, vinaigrette et citron Saucisse Purée Crème dessert	Salade de riz, tomate, jambon, œuf et mayonnaise Filet de poisson au beurre blanc Ratatouille Fromage Fruit	Pommes de terre, thon, tomates, maïs et vinaigrette Rôti de porc aux pruneaux Haricots verts Fromage Fruit	 REPAS THEME Espagne Escalivada Riz et haricots rouges à l'espagnole Sabao pasiego	Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf sauce cornichons Printanière de légumes Fromage Fruit
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Carottes râpées, vinaigrette et citron Sauté de porc à la moutarde Blé à la tomate Liégeois	 Taboulé Chili sin carne Salade verte Fromage Fruit	Tomates, palmier, soja et vinaigrette Poulet rôti Rosti de légumes Fruit	Concombre, curry, ail et vinaigrette Hamburger Frites Muffins	Pastèque Brandade de poisson Salade verte Fromage Crêpe au sucre
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Pommes de terre, cervelas, cornichons, tomates et vinaigrette Poisson pané Carottes à la crème Fromage Fruit	Melon Sauté de dinde aux champignons Pâtes semi-complètes Crème dessert Biscuit	Pâtes, jambon, tomates, œufs et mayonnaise Filet de poisson hollandaise Julienne de légumes Fromage Fruit	 Carottes, radis, vinaigrette et cumin Gratin dauphinois et lentilles au jus Salade verte Fromage Chausson aux pommes	Friand au fromage Palette de porc aux cornichons Poêlée de légumes Petit suisse Compote
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
 Céleri rave et mayonnaise Pâtes bolognaise végétales Fromage Flan nappé	Pâté cornichons Filet de poisson à l'oseille Duo de chou-fleur et brocolis gratinés Fruit	Carottes, radis, palmiers et vinaigrette Emincé de porc à la marengo Riz Fromage Eclair au chocolat	Haricots verts, maïs, cervelas, tomates et vinaigrette Steak haché Frites Fromage Fruit	Salade de concombre, ail et vinaigrette Poulet basquaise Ratatouille Fromage Riz au lait
LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
Taboulé Rôti de porc aux pruneaux Haricots verts Fromage Fruit	 Pastèque Spaghettis semi- complets sauce tomate Salade verte Fromage Compote	Rillettes de porc Boulettes de bœuf Courgettes sautées Fromage Pêche façon Melba	Tomates fêta Saucisse grillée Blé à la crème et curry Petit suisse Fruit	Melon Sandwich jambon fromage Chips Biscuit Compote

Toutes les préparations mentionnées en rouge sont à base de produits frais ou fait maison

 : Menu végétarien

Pour une meilleure lecture, le fichier est téléchargeable et imprimable ci-contre