

Menus du 1^{er} au 5 juin 2026



Une alternative « sans viande » est proposée quotidiennement.

Lundi 1^{er} juin

Bar à salades (féculents)

Escalope de dinde

Côtes de blettes

Fromage Emmental

Fruit de saison



produit végétarien
produit local

Mardi 2 juin

Œufs mayonnaise/Salade verte

Couscous végété



Semoule

Fromage St Paulin

Crème dessert

La principale,

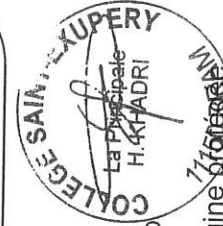
H. KHADRI



produit bio



produit d'origine



Jeudi 4 juin

Bar à salades (crudités)

Rôti de porc

Carottes persillées

Fromage Brie

Tarte aux pommes

Vendredi 5 juin

Bar à salades (crudités)

Moules marinières

Frites

Fromage St Nectaire

Fruits de saison

La Gestionnaire,

N. BERRICHI



Menus du 8 au 12 juin 2026




Une alternative « sans viande » est proposée quotidiennement.

Lundi 8 juin

Bar à salades (crudités)

Gardiane de taureau

Riz 

Fromage Camembert

Mousse au chocolat

Mardi 9 juin

Taboulé

Colin Meunière

Légumes confits au four

Yaourt

Fruits de saison

Jeudi 11 juin

Asperges

Pilon de poulet


Purée

Fromage Pyrénées

Fruits de saison

Vendredi 12 juin

Sardines à l'huile/Salade verte

Chili  sin carne

Fromage Bleu

Compote



produit végétarien
produit local



La Principale,
H. KHADRI



produit bio



produit d'origine protégée



La Gestionnaire,
N. BERRICHI

Menus du 15 au 19 juin 2026



Une alternative « sans viande » est proposée quotidiennement.

Lundi 15 juin

Pizza/Salade verte
Haut de cuisse
Basquaise
Fromage Mimolette
Fruits de saison



produit végétarien
produit local

Mardi 16 juin

Charcuteries/Salade verte
Gratin de poisson
Macaroni
Yaourt aromatisé
Fruits au sirop

La Principale,

H. KHADRI



produit bio



produit d'origine protégée



Jeudi 18 juin

Bar à salades (crudités)
Lasagnes 
aux légumes
Fromage Comté
Donut

Vendredi 19 juin

Bar à salades (crudités)
Saucisse
Haricots verts
Fromage Chèvre
Crème brûlée

La Gestionnaire,

N. BERRICHI





Menus du 22 au 26 juin 2026

Une alternative « sans viande » est proposée quotidiennement.

Lundi 22 juin

Bar à salades (crudités)

Omelette



Boulgour

Fromage Tome Vache

Fruits de saison



produit végétarien
produit local

Mardi 23 juin

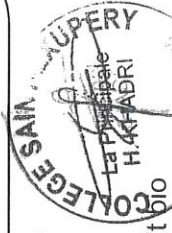
Salade piémontaise

Filet de lieu

Petits pois

Yaourt nature

Compote



La Principale,

H. KHADRI



produit bio



produit d'origine protégée

Jeudi 25 juin

Bar à salades (crudités)

Steak haché

Pommes Noisettes

Fromage Edam

Île flottante

Vendredi 26 juin

Bar à salades (crudités)

Magret de canard

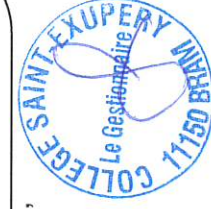
Haricots plats/Tomates à la provençale

Fromage Morbier

Fruits de saison

La Gestionnaire,

N.BERRICHI





Menus du 29 juin au 3 juillet 2026

Une alternative « sans viande » est proposée quotidiennement.

Lundi 29 juin

Charcuterie/Salade verte

Hamburgers

Piperade

Petits suisses

Salade de fruits



produit végétarien



produit local

Mardi 30 juin

Bar à salades (crudités)

Côte de porc

Haricots lingots

Fromage Morbier

Riz au caramel

La Principale,
H. KHADRI



produit bio



produit d'origine protégée

Jeudi 2 juillet

Bar à salades (crudités)

Brandade de morue

parmentière

Fromage Camembert

Brownie

Vendredi 3 juillet

Bar à salades (féculents)

Paëlla

Yaourt

Fruits de saison



La Gestionnaire
N.BERRICHI