

## Menus juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>01 juin 2026</b>	<b>02 juin 2026</b>	<b>03 juin 2026</b>	<b>04 juin 2026</b>	<b>05 juin 2026</b>
Taboulé maison ● <b>Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne</b> ● <b>Petits pois</b> Tomme noire Bananes	Melon <b>Oeufs durs à la crème</b> <b>Pommes de terre vapeur</b> Entremet	Tomates cerises <b>Saucisses de volaille</b> <b>Haricots blancs à la tomate</b> ● Boursin Fruit de saison	Radis roses <b>Bolognaise</b> <b>Spaghettis et emmental râpé</b> ● Tomate provençale Fruit de saison	Concombre à la crème d'estragon <b>Poisson</b> ● <b>Riz</b> ● Yaourt aux fruits mixés
<b>08 juin 2026</b>	<b>09 juin 2026</b>	<b>10 juin 2026</b>	<b>11 juin 2026</b>	<b>12 juin 2026</b>
Betteraves ● <b>Sauté de poulet à l'espagnole</b> ● <b>Haricots beurre</b> Riz au lait ● ●	Radis roses <b>Colin sauce dugléré</b> ● <b>Céréales Kasha</b> Fromage blanc ●	Hors d'œuvre chaud ● <b>Jambon braisé sauce camembert</b> <b>Salsifis</b> Saint Paulin Fruit de saison	Asperges sauce mousquetaire <b>Sauté de bœuf aux cornichons</b> ● <b>Dauphinois de courgettes</b> ● Brie Gâteau roulé chocolat ●	Salade verte <b>Pizza au fromage</b> ● Fromage frais de béthanie ● Fruit de saison
<b>15 juin 2026</b>	<b>16 juin 2026</b>	<b>17 juin 2026</b>	<b>18 juin 2026</b>	<b>19 juin 2026</b>
Avocat sauce cocktail ● <b>Escalopes de dinde au curry</b> ● <b>Riz aux légumes</b> ● Emmental Fruit de saison	Betteraves vinaigrette ● <b>Raviolis</b> Babybel Compote	Toast au chèvre ● <b>Nuggets de blé et ketchup</b> <b>Petits pois</b> Liégeois chocolat	Melon <b>Boulette d'agneau sauce crème de provence</b> ● <b>Pommes de terre vapeur</b> Yaourt nature ●	Tomates vinaigrette ● <b>Pâtes aux 2 saumons</b> ● Camembert ● Fruit de saison
<b>22 juin 2026</b>	<b>23 juin 2026</b>	<b>24 juin 2026</b>	<b>25 juin 2026</b>	<b>26 juin 2026</b>
Pastèque <b>Quinoa</b> <b>Sauce basquaise</b> Boursin Fruit de saison	Crevettes mayonnaise <b>Filet de poulet sauce chasseur</b> ● <b>Etuvée de carottes et navets</b> ● Fromage portion Eclair au chocolat	Macédoine de légumes <b>Anneaux d'encornets sauce aurore</b> ● <b>Semoule</b> Yaourt nature fruit de saison	Taziki ● <b>Carbonnara</b> <b>Torti et emmental râpé</b> Cocktail de fruits	Farfalles mozzarella et pesto <b>Sauté de veau au paprika</b> ● ● <b>Haricots verts</b> Crème dessert vanille ●
<b>29 juin 2026</b>	<b>30 juin 2026</b>	<b>01 juillet 2026</b>	<b>02 juillet 2026</b>	<b>03 juillet 2026</b>
Melon <b>Poisson pané</b> <b>Riz</b> ● Gouda Fruit de saison	Rillettes de poulet <b>Sauté de porc aux olives</b> ● <b>Ratatouille et pépinettes</b> Yaourt ●	Salade verte au fromage <b>Bolognaise</b> <b>Spaghettis</b> ● Fruit de saison	Artichaut <b>Omelette</b> <b>Purée de brocolis</b> Fromage Fruit de saison	Tomates cerises <b>Sandwich</b> <b>Chips</b> Babybel Compote gourde

Menus validés par notre diététicienne référente locale.

Toutes les viandes de boeuf sont d'origine française.

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tél. Restauration : 02.33.01.53.50

### Légende

- Agriculture biologique
- Fait Maison
- Bleu Blanc Cœur
- Produits de Normandie
- Viande française



Menus végétarien