



Semaine du 1er au 7 juin 2026

MENU A

MENU B

SOIR

	VILLE		
lundi 1 juin	Chou fleur CE2 sauce cocktail Saucisse fumée sauce moutarde à l'ancienne Mélange petits pois, carottes et pommes de terre Yaourt nature BIO + sucre Semoule au lait	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Filet de merlu blanc sauce à l'aneth Purée de légumes de saison Emmental BIO Compote pomme poire	Potage du jour
mardi 2 juin	Taboulé aux raisins (semoule BIO) Pommes de terre farcies sauce brune Haricots verts BIO à l'échalote Edam BIO Fraises BIO	Betteraves vinaigrette persillés Filet de lieu MSC sauce romarin Riz BIO aux légumes Suisse aux fruits Crème dessert café	Potage du jour
mercredi 3 juin	Quiche au saumon MSC Boulettes de boeuf sauce cumin Carottes CE2 persillées / coeur de blé Yaourt BIO à la vanille Ile flottante	Concombre vinaigrette à la ciboulette Oeufs du BIO florentine Pommes de terre Camembert BIO Pomme BIO	Potage du jour
jeudi 4 juin	Radis roses émincés vinaigrette au fromage ail et fines herbes Sauté de lapin sauce calarbaïse Fusilli BIO / Courgettes Camembert BIO Cake du chef à la fleur d'oranger		Potage du jour
vendredi 5 juin	Pâté de campagne, cornichons Dos de colin MSC sauce citron Côtes de blettes / pommes de terre gratinées Carré frais BIO Ananas au sirop	Mélange de carottes et chou blanc râpé sauce coleslaw Saucisses francfort Purée de pommes de terre Fromage blanc nature + sucre Flan caramel	Potage du jour
samedi 6 juin	Tomates vinaigrette balsamique Cuisse poulet LR sauce forestière Haricots plats / pommes de terre Fourme d'Ambert AOP Mousse chocolat	Artichaut sauce ravigote Gnocchis gratinés Salade verte vinaigrette Fromage blanc aux fruits Banane BIO	Potage du jour
dimanche 7 juin	Macédoine de légumes mayonnaise Viandes (merguez, pilon de poulet et boulettes à l'agneau) et légumes couscous Semoule BIO Cantal AOP Tarte du chef aux cerises		Potage du jour

sauvoureux

épice

équilibre