

LUNDI 01/06	MARDI 02/06	MERCREDI 03/06	JEUDI 04/06	VENDREDI 05/06
  Tomate (vgte à part)	 Taboulé 	Saucisson à l'ail œuf durs mayonnaise*	  Concombre (crème à part)	Tarte Chèvre Basilic
Croq' à l'italienne	 Colin d'Alsaka sauce ciboulette 	 Lettes de veau sauce chasseur	  Poulet rôti  *escalope pour maternelle	 Escalope de Porc sauce charcutiere   *escalope de volaille
 Farfalle sauce tomate 	Carottes braisées 	Purée de patate douce	Pdt rissollées 	Pdt et Chou-Fleur Béchamel 
Gouda	Coupelle de chèvre	Camembert 	Fromage frais sucré 	Edam
Flan à la vanille	  Purée pomme pêche 	Nectarine 	Brownie au chocolat	Banane 



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée

* sous réserve de disponibilité des produits



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

LUNDI 08/06	MARDI 09/06	MERCREDI 10/06	JEUDI 11/06	VENDREDI 12/06
  Salade de pdt sauce tartare	  Carottes râpées (vgte à part)	Crêpe au fromage	 Mortadelle *Jambon de dinde	 Chou-fleur sauce Picalili
  Sauté de bœuf sauce brune	Flan à l'emmental 	 Galopin de veau sauce Moutarde	  Emincé de poulet sauce forestière	 Colin Pané + mayonnaise
Purée de panais	  Tortis sauce tomate	Ratatouille 	  Haricots verts persillés + Pdt rissolee	 Blé sauce tomate
Saint Paulin 	Yaourt nature sucré 	Tomme blanche	Mimolette	Brie
 Pomme 	Mousse au café	Cocktail de fruit	Abricot 	Fromage blanc aux fruits
 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Nouvelles recettes	 Appellation d'Origine Protégée
 Viande racée	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	 Indication Géographique Protégée
 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française	 Plat végétarien	* sous réserve de disponibilité des produits	



Menu

Du 15 au 19 juin 2026



Pays Basque

LE JOUR DU

LUNDI 15/06	MARDI 16/06	MERCREDI 17/06	JEUDI 18/06	VENDREDI 19/06
Tomate (vgte à part) 	Saucisson Sec et Cornichons *Œufs durs mayonnaise 	Salade de perle estivale 	Salade verte (vgte au piment d'espelette à part) 	Concombre (crème à part)
Courgettes farcies	Hoki sauce normande 	Escalope de poulet au romarin 	Sauté de Veau provençal (tomate, olives)	Lasagne Epinard Ricotta
Coquillette	Carottes au beurre + Pdt	Aubergines en gratin	Riz	Salade verte (vgte à part)
Edam	Camembert	Emmental	Fromage frais sucré	Cantal
Crème dessert à la vanille	Banane	Pêche	Gâteau Basque	Fromage blanc vanille

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Plat végétarien

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits



Menu

Du 22 au 26 juin 2026



LE JOUR DU Végé

LUNDI 22/06	MARDI 23/06	MERCREDI 24/06	JEUDI 25/06	VENDREDI 26/06
Taboulé	Salade de tomate et feta	Pâté de campagne et cornichons	Betterave (vgte à part)	Radis (vgte à part)
Saucisse de francfort	Carbonnade flammande	Wing de poulet sauce barbeque (nuggets pour maternelle)	Salade de risetti emmental italienne	Colin sauce aigre douce
Haricots verts sauce italienne	Pdt rissolée	Frites au four		Pdt lamelle et Chou fleur
Brie	Mimolette	Pont l'Evêque	Yaourt nature sucré	Tomme noire
Abricot	Fromage blanc sucré	Banane	Nectarine	Flan nappé caramel



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits

