














 = repas végétarien

# Menus du mois de Juin 2026

L U N	01 Tasty crousty (riz blanc et filet de poulet pané, sauce spéciale), Tomme blanche, Abricot.	08 Gratin de légumes au quinoa et tofu, Fromage Saint Paulin, Banane. 	15 <b>Menu choisi par Yazid</b> Salade de mâche et vinaigrette, Calamars sauce tomate, Pommes de terre vapeur, Yaourt aux fruits mixés.	22 Mortadelle, Spaghettis bolognaise, Gruyère râpé, Kiwi.
M A R S	02 Pâté de campagne et cornichon, Brochette de dinde façon tex mex, Haricots verts Bio poêlés,  Yaourt à la vanille Bio. 	09 Macédoine de légumes, Quiche lorraine, Salade verte (batavia), Yaourt aux fruits mixés.	16 Chili sin carne,  Riz long grain Bio,  Cantal, Melon. 	23 Concombre vinaigrette et menthe, Gratin de polenta aux petits pois, Coulis de tomate, Yaourt au lait entier Bio.  
M E R C R E D I	03 Tomate mozzarella et vinaigrette, Lasagnes végétariennes, Tiramisù aux fruits. 	10 Cordon bleu de dinde, Riz pilaf, Babybel Bio,  Pastèque.	17 Taboulé maison, Rôti de bœuf et son jus de viande, Tian de légumes, Fromage blanc sucré.	24 Nuggets, Frites, Chavroux, Nectarine.
J E D I	04 Emincé de bœuf aux olives, Coquillettes Bio,  Kiri, Melon	11 Carottes râpées Bio,  Vinaigrette, Veau marengo, Gratin de courgettes à l'emmental, Framboisier maison. 	18 Salade de radis sauce aigrelette, Parmentier de canard et patates douces, Mimolette, Choux garnis à la crème pralinée maison. 	25 Salade iceberg, grains de maïs et vinaigrette, Bœuf braisé, Ratatouille, Samos, Pot de glace.
V E N D R E D I	05 Courgettes râpées sauce citron et coriandre, Filet de hoki aux zestes d'agrumes, Pois gourmands vapeur, Yaourt à boire.	12 Epi de maïs juste grillé, Vinaigrette, Brandade de colin, Gervais aux fruits.	19 Tomates cerises, Poisson meunière, Caponata, Compote de pommes Bio. 	26 <b>Menu choisi par Alexandre</b> Tomate vinaigrette, Poisson pané, Epinards à la crème, Fraises à la chantilly.

Les présents menus ont une valeur indicative. Ils pourront être modifiés à tout moment en fonction des contraintes d'approvisionnement, sans qu'il soit porté atteinte aux besoins nutritionnels des enfants.

\*Pour les régimes spéciaux, un repas de substitution sera proposé (poisson, omelette, poulet...)