

Menu du 01 au 05 Juin 2026



L
U
N
D
I

- BIO - *Tomate vinaigrette* 
- *Rouaille de saucisse* 
- *Riz*
- *Yaourt aux fruits*
- *Fruit de saison*


M
A
R
D
I

- BIO - *Radis | beurre* 
- *Tarte aux légumes, salade verte* 
- *Fromage blanc à la confiture*
- *Crumble de fruits*

J
E
U
D
I

- BIO - *Carottes râpées*
- *Aiguillette de poulet marinée*
- *Poêlée pdt, flageolets et persil* 
- *Petit suisse aromatisé*
- *Compote de fruits*

V
E
N
D
R
E
D
I

- BIO - *Concombre à l'échalote* 
- *Lasagne de poisson à la courgette et béchamel*
- *Yaourt à boire*
- *Duo banane fraise*

Nos légumes proviennent principalement de la Ferme de Saintary à Parsac, issue d'une agriculture biologique.

Nos viandes sont d'origine Française et dans la mesure du possible, locale.

Menu du 08 au 12 Juin 2026



L
U
N
D
I

- *Taboulé aux légumes*
- *Escalope de dinde à la moutarde* 🏠
- *Purée de brocolis*
- *Fromage*
- *Compote de fruits*

M
A
R
D
I

- *Macédoine de légumes*
- *Omelette nature*
- *Coquillettes*
- *Yaourt nature sucré*
- *Fruit de saison*

BIO

- *Melon*

J
E
U
D
I

- *Sauté de porc aux chorizo et poivrons* 🏠
- *Carottes vapeur*
- *Fromage*
- *Glace*

V
E
N
D
R
E
D
I

- BIO
- *Tomate vinaigrette* 🏠
 - *Nuggets de poisson, sauce tartare*
 - *Poêlée de courgettes* 🏠
 - *Entremet à la vanille* 🏠
 - *Chausson aux pommes*

Nos légumes proviennent principalement de la Ferme de Saintary à Parsac, issue d'une agriculture biologique.

Nos viandes sont d'origine Française et dans la mesure du possible, locale.

Menu du 15 au 19 Juin 2026



L
U
N
D
I

- Carotte râpée aux agrumes
- Crêpinette au jus
- BIO - Poêlée parisienne et pdt 🏠
- Flamby

M
A
R
D
I

- BIO - Céleri remoulade 🏠
- Pizza tomate emmental, mozzarella et salade verte 🏠
- Petit suisse nature sucré
- Salade de fruit frais 🏠

J
E
U
D
I

- Méli-mélo de crudités
- Spaghetti bolognaise 🏠
- Râpée de fromage
- Compote pomme ananas 🏠

V
E
N
D
R
E
D
I

REPAS FROID

- Terrine de légumes et citron
- Salade de riz au thon façon « niçoise » œufs 🏠
- Fromage
- Fruit de saison

Nos légumes proviennent principalement de la Ferme de Saintary à Parsac, issue d'une agriculture biologique.

Nos viandes sont d'origine Française et dans la mesure du possible, local.

Menu du 22 au 26 Juin 2026



L
U
N
D
I

BIO - Melon

- Chipolatas

BIO - Riz aux lentilles, carottes, oignons 

- Liégeois au chocolat

- Taboulé 

- Boulette tomate basilic

BIO - Poêlée de courgettes 

- Petit suisse sucré

- Compote de fruits

- Bouillon aux légumes 

- Sauté de bœuf à la provençale 

- Macaronis

- Fromage

- Salade de fruits

M
A
R
D
I

J
E
U
D
I

V
E
N
D
R
E
D
I

BIO - Carottes râpée 

- Portion de lieu à la sauce tomate 

BIO - Pomme de terre sautées

- Yaourt aux fruits

- Fruit de saison

Nos légumes proviennent principalement de la Ferme de Saintary à Parsac, issue d'une agriculture biologique.

Nos viandes sont d'origine Française et dans la mesure du possible, locale.

FR.23.100.001.CE

Menu du 29 Juin au 03 Juillet 2026



L
U
N
D
I

- Macédoine de légumes
- Escalope de dinde sauce mexicaine 🏠
 - Penne
- Fromage blanc sucré « local »
- Fruit de saison

M
A
R
D
I

- Betterave rouges en vinaigrette
- BIO - Gratin (œufs) de courgettes et pomme de terre à la noix de muscade 🏠
 - Yaourt aromatisé
 - Smoothies de fruits 🏠

J
E
U
D
I

- Haricot vert
- Hamburger 🏠
- Galette de pdt
 - Babybel
 - Glace

REPAS de fin
d'année

V
E
N
D
R
E
D
I

- BIO - Tomate vinaigrette
- Cube de poisson, sauce tandoori 🏠
- BIO - Purée de brocolis 🏠
 - Fromage
 - Fruit de saison

Bonnes vacances !!

Nos légumes proviennent principalement de la Ferme de Saintary à Parsac, issue d'une agriculture biologique.

Nos viandes sont d'origine Française et dans la mesure du possible, local.

