

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : HACHÉ

Semaine du 1er - 7 juin

Date	* DÉJEUNER					📌 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 01/06	Taboulé aux olives	Poulet basquaise & Tagliatelles à l'huile d'olive	Colin au pistou d'aneth & Poêlée méridionale	Riz au lait	Mini cabrette	Soupe de tomates et poivrons doux
Mardi 02/06	Salade de coeur de palmier et dés de mimolette	Dos de lieu sauce aux herbes & Lentilles vertes	Crêpe au jambon et béchamel & Riz	Crème vanille	Chanteneige	Potage de légumes
Mercredi 03/06	Fenouil mariné au citron confit	Quenelles de volaille sauce aurore & Semoule	Filet de hoki sauce agrumes & Carottes rôties à l'ail	Yaourt aux fruits	Chavroux	Potage de pois cassés
Jeudi 04/06	Salade de haricots beurre aux échalotes	Couscous merguez	Dos de merlu sauce beurre blanc & Ratatouille	Compote	Cantadou	Gaspacho de concombre
Vendredi 05/06	Demi croque monsieur	Emietté de thon aux câpres & Pommes rissolées	Boudin blanc sauce suprême & Poêlée de poivrons	Crème pralinée	Cantafrais	soupe de cresson
Samedi 06/06	Courgettes au citron et baies roses	Boulettes de boeuf sauce champignons & Penne rigate	Dos de lieu sauce curry doux & Poelée de légumes wok	Semoule au lait	Saint Môret	Potage de lentilles corail
Dimanche 07/06	Salade de poivrons grillés	Boulettes de volaille et sauce provençale & Rôsti de pommes de terre	Parmentier de poisson*	Liégeois vanille	Petit Cabray	Potage de petits pois menthe

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : HACHÉ

Semaine du 8 - 14 juin

Date	* DÉJEUNER					🗒️ DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 08/06	Caponata à la sicilienne	Sauté de porc au miel et herbes de Provence & Purée de pomme de carotte	Filet de limande à la bordelaise & Courgettes à la crème	Petits suisses	Vache Picon	Potage crecy
Mardi 09/06	Brouillade d'œuf ciboulette	Penne bolognaise*	Filet de hoki crème d'ail & Coquillettes	Liégeois chocolat	Le petit moulé nature	Soupe de poisson
Mercredi 10/06	Macédoine mayonnaise	Sauté de poulet sauce citron et basilic & Boulgour	Nuggets de poisson & Poêlée romanesco tomates cerise	Compote	Délice chèvre	Potage dubarry
Jeudi 11/06	Salade de tomates au pistou	Dos de lieu sauce poivrons doux & Purée de pommes de terre au beurre	Mijoté de porc sauce moutarde & Purée de pommes de terre au beurre	Semoule au lait	Brebicrème	Gaspacho carottes et oranges
Vendredi 12/06	Salade strasbourgeoise	Blanquette de poisson & Aubergines sautées et riz	Epinards façons florentine et œufs durs*	Compote	Chantailou	Potage de légumes du soleil
Samedi 13/06	Aubergines rôties au curry	Boulettes de Boeuf sauce barbecue & Pommes noisettes	Paupiette de la mer sauce beurre blanc & Poêlée méditerranéenne	Fromage blanc aux fruits	Rondelé	Potage de haricots verts
Dimanche 14/06	Salade croquante et mélange Kasha	Paupiette de bœuf sauce marengo & riz	Coquillettes, crème de thon et emmental râpé*	Yaourt aux fruits	Chevretine	Soupe poivrons & curcuma

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : HACHÉ

Semaine du 15 - 21 juin

Date	* DÉJEUNER					🗉 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 15/06	Salade de concombre à la crème	Sauté de poulet à la provençale & Pommes de terre vapeur	Dos de colin sauce estragon & Poêlée du marché	Riz au lait	Madame Loik	Soupe de courgettes et basilic
Mardi 16/06	Salade de poivrons, courgettes, feta	Chili con carne & Riz	Dos de lieu sauce aneth & Haricots beurre au basilic	Novly chocolat	Petit Croc lait	Potage de légumes variés
Mercredi 17/06	Duo de haricots vinaigrette	Omelette sauce aux champignons & Pate spaghettis	Cassolette de poisson sauce ciboulette & Petits pois carottes	Compote	Saint Bricet	Potage de brocolis
Jeudi 18/06	Salade de pois chiche au cumin	Poulet aux olives & Perles de blé	Quenelles de brochet sauce forestière & Poelée Wok	Crème caramel	Mini cabrette	Gaspacho de betteraves citronnées
Vendredi 19/06	Salade grecque	Filet de merlu du Pacifique sauce citron & Pâtes Macaronis	Boeuf mijoté aux petits légumes & Poêlée de haricots verts	Compote	Chanteneige	Potage de carotte
Samedi 20/06	Salade asiatique aux légumes croquants	Saucisse de Toulouse sauce tomate & Gnocchis de pomme de terre	Emietté de thon en sauce et câpres & Gnocchis de pomme de terre	Crème chocolat	Chavroux	Potage d'aubergines et ail confit
Dimanche 21/06	Salade minestrone	Dinde sauce curry & Poêlée provençale	Moules à la marinière & Riz	Fromage blanc aux fruits	Cantadou	Potage de courgettes à la crème

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : HACHÉ

Semaine du 22 - 28 juin

Date	* DÉJEUNER					📍 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 22/06	Salade de pâtes à l'italienne	Aïoli marseillais*	Boulettes de bœuf tomate basilic & Flageolets à la tomate	Fromage blanc aux fruits	Petit Cabray	Potage de Chou Fleur
Mardi 23/06	Taboulé de quinoa à l'orange	Sauté de porc à la moutarde et miel & Brunoise de légumes	Merlu sauce grenobloise & Pomme duchesse	Crème chocolat	Vache Picon	Soupe de tomates et poivrons doux
Mercredi 24/06	Coleslaw	Tajine de boulettes de veau & Semoule	Dos de colin sauce citron & Chakchouka et riz	Crème café	Le petit moulé nature	Potage de légumes
Jeudi 25/06	Salade de champignons à la crème	Emincé de poulet kebab sauce chasseur & riz	Lieu sauce provençale & Poêlée méridionale	Compote	Bleu	Gaspacho de concombre
Vendredi 26/06	Céleri rémoulade	Poisson pané & Ratatouille du soleil	Penne carbonara*	Compote	Brebicrème	Potage de pois cassés
Samedi 27/06	Salade, tomates et vinaigrette	Poulet cajun & Coquillettes	Dos de colin sauce crème coco et poivrons & Haricots verts	Yaourt Nature	Chantailou	soupe de cresson
Dimanche 28/06	Salade à l'italienne	Paupiettes de volaille sauce chasseur & Cellentani à l'huile d'olive	Lasagnes au saumon*	Yaourt aux fruits	Rondelé	Potage de lentilles corail

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : NORMAL

Semaine du 1er - 7 juin

Date	* DÉJEUNER					📌 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 01/06	Taboulé aux olives	Poulet basquaise & Tagliatelles à l'huile d'olive	Colin au pistou d'aneth & Poêlée méridionale	Riz au lait	Camembert	Soupe de tomates et poivrons doux
Mardi 02/06	Salade de coeur de palmier et dés de mimolette	Dos de lieu sauce aux herbes & Lentilles vertes	Crêpe au jambon et béchamel & Riz	Quatre quart	Milanette	Potage de légumes
Mercredi 03/06	Fenouil mariné au citron confit	Quenelles de volaille sauce aurore & Semoule	Filet de hoki sauce agrumes & Carottes rôties à l'ail	Yaourt aux fruits	Tomme noire	Potage de pois cassés
Jeudi 04/06	Salade de haricots beurre aux échalotes	Couscous merguez	Dos de merlu sauce beurre blanc & Ratatouille	Fruit frais	Coulommiers	Gaspacho de concombre
Vendredi 05/06	Demi croque monsieur	Emietté de thon aux câpres & Pommes risolées	Boudin blanc sauce suprême & Poêlée de poivrons	Crème pralinée	Mimolette	soupe de cresson
Samedi 06/06	Courgettes au citron et baies roses	Boulettes de boeuf sauce champignons & Penne rigate	Dos de lieu sauce curry doux & Poelée de légumes wok	Semoule au lait	Saint Paulin	Potage de lentilles corail
Dimanche 07/06	Salade de poivrons grillés	Boulettes de volaille et sauce provençale & Rôsti de pommes de terre	Parmentier de poisson*	Ile flottante	Tomme blanche	Potage de petits pois menthe

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : NORMAL

Semaine du 8 - 14 juin

Date	* DÉJEUNER					📄 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 08/06	Caponata à la sicilienne	Sauté de porc au miel et herbes de Provence & Purée de pomme de carotte	Filet de limande à la bordelaise & Courgettes à la crème	Petits suisses	Bleu	Potage crecy
Mardi 09/06	Brouillade d'œuf ciboulette	Penne bolognaise*	Filet de hoki crème d'ail & Coquillettes	Muffin aux pépites de chocolat	Emmental	Soupe de poisson
Mercredi 10/06	Macédoine mayonnaise	Sauté de poulet sauce citron et basilic & Boulgour	Nuggets de poisson & Poêlée romanesco tomates cerise	Fruit frais	Brie	Potage dubarry
Jeudi 11/06	Salade de tomates au pistou	Dos de lieu sauce poivrons doux & Purée de pommes de terre au beurre	Mijoté de porc sauce moutarde	Semoule au lait	Cantal	Gaspacho carottes et oranges
Vendredi 12/06	Salade strasbourgeoise	Blanquette de poisson & Aubergines sautées et riz	Epinards façons florentine et œufs durs*	Fruit frais	Edam	Potage de légumes du soleil
Samedi 13/06	Aubergines rôties au curry	Boulettes de Boeuf sauce barbecue & Pommes noisettes	Paupiette de la mer sauce beurre blanc & Poêlée méditerranéenne	Fromage blanc aux fruits	Saint-Nectaire AOP	Potage de haricots verts
Dimanche 14/06	Salade croquante et mélange Kasha	Paupiette de bœuf sauce marengo & riz	Coquillettes, crème de thon et emmental râpé*	Far breton aux pruneaux	Gouda	Soupe poivrons & curcuma

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : NORMAL

Semaine du 15 - 21 juin

Date	* DÉJEUNER					📌 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 15/06	Salade de concombre à la crème	Sauté de poulet à la provençale & Pommes de terre vapeur	Dos de colin sauce estragon & Poêlée du marché	Riz au lait	Tomme noire	Soupe de courgettes et basilic
Mardi 16/06	Salade de poivrons, courgettes, feta	Chili con carne & Riz	Dos de lieu sauce aneth & Haricots beurre au basilic	Cookies pépites chocolat	Milanette	Potage de légumes variés
Mercredi 17/06	Duo de haricots vinaigrette	Omelette sauce aux champignons & Pate spaghettis	Cassolette de poisson sauce ciboulette & Petits pois carottes	Fruit frais	Camembert	Potage de brocolis
Jeudi 18/06	Salade de pois chiche au cumin	Poulet aux olives & Perles de blé	Quenelles de brochet sauce forestière & Poelée Wok	Crème caramel	Mimolette	Gaspacho de betteraves citronnées
Vendredi 19/06	Salade grecque	Filet de merlu du Pacifique sauce citron & Pâtes Macaronis	Boeuf mijoté aux petits légumes & Poêlée de haricots verts	Fruit frais	Tomme blanche	Potage de carotte
Samedi 20/06	Salade asiatique aux légumes croquants	Saucisse de Toulouse sauce tomate	Emietté de thon en sauce et câpres & Gnocchis de pomme de terre	Crème chocolat	Tomme noire	Potage d'aubergines et ail confit
Dimanche 21/06	Salade minestrone	Dinde sauce curry & Poêlée provençale	Moules à la marinière & Riz	Tarte à l'abricot	Saint Paulin	Potage de courgettes à la crème

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : NORMAL

Semaine du 22 - 28 juin

Date	* DÉJEUNER					📄 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 22/06	Salade de pâtes à l'italienne	Aïoli marseillais*	Boulettes de bœuf tomate basilic & Flageolets à la tomate	Fromage blanc aux fruits	Saint-Nectaire AOP	Potage de Chou Fleur
Mardi 23/06	Taboulé de quinoa à l'orange	Sauté de porc à la moutarde et miel & Brunoise de légumes	Merlu sauce grenobloise & Pomme duchesse	Brownie chocolat noisettes	Brie	Soupe de tomates et poivrons doux
Mercredi 24/06	Coleslaw	Tajine de boulettes de veau & Semoule	Dos de colin sauce citron & Chakchouka et riz	Crème café	Emmental	Potage de légumes
Jeudi 25/06	Salade de champignons à la crème	Emincé de poulet kebab sauce chasseur & riz	Lieu sauce provençale & Poêlée méridionale	Fruit frais	Bleu	Gaspacho de concombre
Vendredi 26/06	Céleri rémoulade	Poisson pané & Ratatouille du soleil	Penne carbonara*	Fruit frais	Gouda	Potage de pois cassés
Samedi 27/06	Salade, tomates et vinaigrette	Poulet cajun & Coquillettes	Dos de colin sauce crème coco et poivrons & Haricots verts	Yaourt Nature	Cantal	soupe de cresson
Dimanche 28/06	Salade à l'italienne	Paupiettes de volaille sauce chasseur & Cellentani à l'huile d'olive	Lasagnes au saumon*	Clafoutis aux griottes	Edam	Potage de lentilles corail

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : SANS POISSON

Semaine du 1er - 7 juin

Date	* DÉJEUNER					📄 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 01/06	Taboulé aux olives	Poulet basquaise & Tagliatelles à l'huile d'olive	— Non servi (régime)	Riz au lait	Camembert	Soupe de tomates et poivrons doux
Mardi 02/06	Salade de coeur de palmier et dés de mimolette	Crêpe au jambon et béchamel & Riz	— Non servi (régime)	Quatre quart	Milanette	Potage de légumes
Mercredi 03/06	Fenouil mariné au citron confit	Quenelles de volaille sauce aurore & Semoule	— Non servi (régime)	Yaourt aux fruits	Tomme noire	Potage de pois cassés
Jedi 04/06	Salade de haricots beurre aux échalotes	Couscous merguez	— Non servi (régime)	Fruit frais	Coulommiers	Gaspacho de concombre
Vendredi 05/06	Demi croque monsieur	Boudin blanc sauce suprême & Poêlée de poivrons	— Non servi (régime)	Crème pralinée	Mimolette	soupe de cresson
Samedi 06/06	Courgettes au citron et baies roses	Boulettes de boeuf sauce champignons & Penne rigate	— Non servi (régime)	Semoule au lait	Saint Paulin	Potage de lentilles corail
Dimanche 07/06	Salade de poivrons grillés	Boulettes de volaille et sauce provençale & Rösti de pommes de terre	— Non servi (régime)	Ile flottante	Tomme blanche	Potage de petits pois menthe

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : SANS POISSON

Semaine du 8 - 14 juin

Date	* DÉJEUNER					📄 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 08/06	Caponata à la sicilienne	Sauté de porc au miel et herbes de Provence & Purée de pomme de carotte	Sauté d'agneau au miel et herbes de Provence & Courgettes à la crème	Petits suisses	Bleu	Potage crecy
Mardi 09/06	Brouillade d'œuf ciboulette	Penne bolognaise*	— Non servi (régime)	Muffin aux pépites de chocolat	Emmental	Potage de courgettes à la crème
Mercredi 10/06	Macédoine mayonnaise	Sauté de poulet sauce citron et basilic & Boulgour	Escalope de dinde sauce citron et basilic & Poêlée romanesco tomates cerise	Fruit frais	Brie	Potage dubarry
Jeudi 11/06	Salade de tomates au pistou	Filet de poulet sauce moutarde & Purée de pommes de terre au beurre	Mijoté de porc sauce moutarde & Purée de pommes de terre au beurre	Semoule au lait	Cantal	Gaspacho carottes et oranges
Vendredi 12/06	Salade strasbourgeoise	Epinards façons florentine et œufs durs*	— Non servi (régime)	Fruit frais	Edam	Potage de légumes du soleil
Samedi 13/06	Aubergines rôties au curry	Boulettes de Boeuf sauce barbecue & Pommes noisettes	Effiloché de poulet sauce barbecue & Poêlée méditerranéenne	Fromage blanc aux fruits	Saint-Nectaire AOP	Potage de haricots verts
Dimanche 14/06	Salade croquante et mélange Kasha	Paupiette de bœuf sauce marengo & riz	— Non servi (régime)	Far breton aux pruneaux	Gouda	Soupe poivrons & curcuma

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : SANS POISSON

Semaine du 15 - 21 juin

Date	* DÉJEUNER					📄 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 15/06	Salade de concombre à la crème	Sauté de poulet à la provençale & Pommes de terre vapeur	— Non servi (régime)	Riz au lait	Tomme noire	Soupe de courgettes et basilic
Mardi 16/06	Salade de poivrons, courgettes, feta	Chili con carne & Riz	— Non servi (régime)	Cookies pépites chocolat	Milanette	Potage de légumes variés
Mercredi 17/06	Duo de haricots vinaigrette	Omelette sauce aux champignons & Pate spaghettis	— Non servi (régime)	Fruit frais	Camembert	Potage de brocolis
Jeudi 18/06	Salade de pois chiche au cumin	Poulet aux olives & Perles de blé	— Non servi (régime)	Crème caramel	Mimolette	Gaspacho de betteraves citronnées
Vendredi 19/06	Salade grecque	Boeuf mijoté aux petits légumes* & Poêlée de haricots verts	— Non servi (régime)	Fruit frais	Tomme blanche	Potage de carotte
Samedi 20/06	Salade asiatique aux légumes croquants	Saucisse de Toulouse sauce tomate & Gnocchis de pomme de terre	— Non servi (régime)	Crème chocolat	Tomme noire	Potage d'aubergines et ail confit
Dimanche 21/06	Salade minestrone	Dinde sauce curry & Poêlée provençale	— Non servi (régime)	Tarte à l'abricot	Saint Paulin	Potage de courgettes à la crème

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : SANS POISSON

Semaine du 22 - 28 juin

Date	* DÉJEUNER					📄 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 22/06	Salade de pâtes à l'italienne	Boulettes de bœuf tomate basilic & Flageolets à la tomate	— Non servi (régime)	Fromage blanc aux fruits	Saint-Nectaire AOP	Potage de Chou Fleur
Mardi 23/06	Taboulé de quinoa à l'orange	Sauté de porc à la moutarde et miel & Brunoise de légumes	— Non servi (régime)	Brownie chocolat noisettes	Brie	Soupe de tomates et poivrons doux
Mercredi 24/06	Coleslaw	Tajine de boulettes de veau & Semoule	— Non servi (régime)	Crème café	Emmental	Potage de légumes
Jeudi 25/06	Salade de champignons à la crème	Emincé de poulet kebab sauce chasseur & riz	Lieu sauce provençale & Poêlée méridionale	Fruit frais	Bleu	Gaspacho de concombre
Vendredi 26/06	Céleri rémoulade	Penne carbonara*	— Non servi (régime)	Fruit frais	Gouda	Potage de pois cassés
Samedi 27/06	Salade, tomates et vinaigrette	Poulet cajun & Coquillettes	— Non servi (régime)	Yaourt Nature	Cantal	soupe de cresson
Dimanche 28/06	Salade à l'italienne	Paupiettes de volaille sauce chasseur & Cellentani à l'huile d'olive	— Non servi (régime)	Clafoutis aux griottes	Edam	Potage de lentilles corail

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : SANS PORC

Semaine du 1er - 7 juin

Date	* DÉJEUNER					📍 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 01/06	Taboulé aux olives	Poulet basquaise & Tagliatelles à l'huile d'olive	Colin au pistou d'aneth & Poêlée méridionale	Riz au lait	Camembert	Soupe de tomates et poivrons doux
Mardi 02/06	Salade de coeur de palmier et dés de mimolette	Dos de lieu sauce aux herbes & Lentilles vertes	Steak haché et béchamel & Riz	Quatre quart	Milanette	Potage de légumes
Mercredi 03/06	Fenouil mariné au citron confit	Quenelles de volaille sauce aurore & Semoule	Filet de hoki sauce agrumes & Carottes rôties à l'ail	Yaourt aux fruits	Tomme noire	Potage de pois cassés
Jeudi 04/06	Salade de haricots beurre aux échalotes	Couscous merguez	Dos de merlu sauce beurre blanc & Ratatouille	Fruit frais	Coulommiers	Gaspacho de concombre
Vendredi 05/06	Mini tarte aux poireaux	Emietté de thon aux câpres & Pommes rissolées	Nuggets de poulet sauce suprême & Poêlée de poivrons	Crème pralinée	Mimolette	soupe de cresson
Samedi 06/06	Courgettes au citron et baies roses	Boulettes de boeuf sauce champignons & Penne rigate	Dos de lieu sauce curry doux & Poelée de légumes wok	Semoule au lait	Saint Paulin	Potage de lentilles corail
Dimanche 07/06	Salade de poivrons grillés	Boulettes de volaille et sauce provençale & Rôsti de pommes de terre	Parmentier de poisson*	Ile flottante	Tomme blanche	Potage de petits pois menthe

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : SANS PORC

Semaine du 8 - 14 juin

Date	* DÉJEUNER					📄 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 08/06	Caponata à la sicilienne	Sauté de poulet au miel et herbes de Provence & Purée de pomme de carotte	Filet de limande à la bordelaise & Courgettes à la crème	Petits suisses	Bleu	Potage crecy
Mardi 09/06	Brouillade d'œuf ciboulette	Penne bolognaise*	Filet de hoki crème d'ail & Coquillettes	Muffin aux pépites de chocolat	Emmental	Soupe de poisson
Mercredi 10/06	Macédoine mayonnaise	Sauté de poulet sauce citron et basilic & Boulgour	Nuggets de poisson & Poêlée romanesco tomates cerise	Fruit frais	Brie	Potage dubarry
Jeudi 11/06	Salade de tomates au pistou	Dos de lieu sauce poivrons doux & Purée de pommes de terre au beurre	Steak haché de boeuf sauce moutarde & Purée de pommes de terre au beurre	Semoule au lait	Cantal	Gaspacho carottes et oranges
Vendredi 12/06	Brouillade d'œuf ciboulette	Blanquette de poisson & Aubergines sautées et riz	Epinards façons florentine et œufs durs*	Fruit frais	Edam	Potage de légumes du soleil
Samedi 13/06	Aubergines rôties au curry	Boulettes de Boeuf sauce barbecue & Pommes noisettes	Paupiette de la mer sauce beurre blanc & Poêlée méditerranéenne	Fromage blanc aux fruits	Saint-Nectaire AOP	Potage de haricots verts
Dimanche 14/06	Salade croquante et mélange Kasha	Paupiette de bœuf sauce marengo & riz	Coquillettes, crème de thon et emmental râpé*	Far breton aux pruneaux	Gouda	Soupe poivrons & curcuma

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : SANS PORC

Semaine du 15 - 21 juin

Date	* DÉJEUNER					📄 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 15/06	Salade de concombre à la crème	Sauté de poulet à la provençale & Pommes de terre vapeur	Dos de colin sauce estragon & Poêlée du marché	Riz au lait	Tomme noire	Soupe de courgettes et basilic
Mardi 16/06	Salade de poivrons, courgettes, feta	Chili con carne & Riz	Dos de lieu sauce aneth & Haricots beurre au basilic	Cookies pépites chocolat	Milanette	Potage de légumes variés
Mercredi 17/06	Duo de haricots vinaigrette	Omelette sauce aux champignons & Pate spaghettis	Cassolette de poisson sauce ciboulette & Petits pois carottes	Fruit frais	Camembert	Potage de brocolis
Jeudi 18/06	Salade de pois chiche au cumin	Poulet aux olives & Perles de blé	Quenelles de brochet sauce forestière & Poelée Wok	Crème caramel	Mimolette	Gaspacho de betteraves citronnées
Vendredi 19/06	Salade grecque	Filet de merlu du Pacifique sauce citron & Pâtes Macaronis	Boeuf mijoté aux petits légumes & Poêlée de haricots verts	Fruit frais	Tomme blanche	Potage de carotte
Samedi 20/06	Salade asiatique aux légumes croquants	Boulettes de boeuf sauce provençale & Gnocchis de pomme de terre	Emietté de thon en sauce et câpres & Gnocchis de pomme de terre	Crème chocolat	Tomme noire	Potage d'aubergines et ail confit
Dimanche 21/06	Salade minestrone	Dinde sauce curry & Poêlée provençale	Moules à la marinière & Riz	Tarte à l'abricot	Saint Paulin	Potage de courgettes à la crème

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : SANS PORC

Semaine du 22 - 28 juin

Date	* DÉJEUNER					📄 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 22/06	Macédoine mayonnaise	Aïoli marseillais*	Boulettes de bœuf tomate basilic & Flageolets à la tomate	Fromage blanc aux fruits	Saint-Nectaire AOP	Potage de Chou Fleur
Mardi 23/06	Taboulé de quinoa à l'orange	Steak haché à la moutarde et miel & Brunoise de légumes	Merlu sauce grenobloise & Pomme duchesse	Brownie chocolat noisettes	Brie	Soupe de tomates et poivrons doux
Mercredi 24/06	Coleslaw	Tajine de boulettes de veau & Semoule	Dos de colin sauce citron & Chakchouka et riz	Crème café	Emmental	Potage de légumes
Jeudi 25/06	Salade de champignons à la crème	Emincé de poulet kebab sauce chasseur & riz	Lieu sauce provençale & Poêlée méridionale	Fruit frais	Bleu	Gaspacho de concombre
Vendredi 26/06	Céleri rémoulade	Poisson pané & Ratatouille du soleil	Steak haché de boeuf et pomme de terres sautées & Ratatouille du soleil	Fruit frais	Gouda	Potage de pois cassés
Samedi 27/06	Salade, tomates et vinaigrette	Poulet cajun & Coquillettes	Dos de colin sauce crème coco et poivrons & Haricots verts	Yaourt Nature	Cantal	soupe de cresson
Dimanche 28/06	Salade à l'italienne	Paupiettes de volaille sauce chasseur & Cellentani à l'huile d'olive	Lasagnes au saumon*	Clafoutis aux griottes	Edam	Potage de lentilles corail

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : SANS SEL

Semaine du 1er - 7 juin

Date	* DÉJEUNER					📄 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 01/06	Taboulé aux olives	Poulet basquaise & Tagliatelles à l'huile d'olive	Colin au pistou d'aneth & Poêlée méridionale	Riz au lait	Mini cabrette	Soupe de tomates et poivrons doux
Mardi 02/06	Salade de coeur de palmier et dés de mimolette	Dos de lieu sauce aux herbes & Lentilles vertes	Crêpe au jambon et béchamel & Riz	Quatre quart	Chanteneige	Potage de légumes
Mercredi 03/06	Fenouil mariné au citron confit	Quenelles de volaille sauce aurore & Semoule	Filet de hoki sauce agrumes & Carottes rôties à l'ail	Yaourt aux fruits	Chavroux	Potage de pois cassés
Jeudi 04/06	Salade de haricots beurre aux échalotes	Couscous falafels & Semoule	Dos de merlu sauce beurre blanc & Ratatouille	Fruit frais	Cantadou	Gaspacho de concombre
Vendredi 05/06	Mini tarte aux poireaux	Emietté de thon aux câpres & Pommes rissolées	Boudin blanc sauce suprême & Poêlée de poivrons	Crème pralinée	Cantafrais	soupe de cresson
Samedi 06/06	Courgettes au citron et baies roses	Boulettes de boeuf sauce champignons & Penne rigate	Dos de lieu sauce curry doux & Poelée de légumes wok	Semoule au lait	Saint Môret	Potage de lentilles corail
Dimanche 07/06	Salade de poivrons grillés	Boulettes de volaille et sauce provençale & Rôsti de pommes de terre	Parmentier de poisson*	Ile flottante	Petit Cabray	Potage de petits pois menthe

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : SANS SEL

Semaine du 8 - 14 juin

Date	* DÉJEUNER					🗉 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 08/06	Caponata à la sicilienne	Sauté de porc au miel et herbes de Provence & Purée de pomme de carotte	Filet de limande à la bordelaise & Courgettes à la crème	Petits suisses	Vache Picon	Potage crecy
Mardi 09/06	Brouillade d'œuf ciboulette	Penne bolognaise*	Filet de hoki crème d'ail & Coquillettes	Muffin aux pépites de chocolat	Le petit moulé nature	Soupe de poisson
Mercredi 10/06	Macédoine mayonnaise	Sauté de poulet sauce citron et basilic & Boulgour	Nuggets de poisson & Poêlée romanesco tomates cerise	Fruit frais	Délice chèvre	Potage dubarry
Jeudi 11/06	Salade de tomates au pistou	Dos de lieu sauce poivrons doux & Purée de pommes de terre au beurre	Steak haché et purée de pomme de terre & Purée de pommes de terre au beurre	Semoule au lait	Brebicrème	Gaspacho carottes et oranges
Vendredi 12/06	Salade strasbourgeoise	Blanquette de poisson & Aubergines sautées et riz	Epinards façons florentine et œufs durs*	Fruit frais	Chantailou	Potage de légumes du soleil
Samedi 13/06	Aubergines rôties au curry	Boulettes de Boeuf sauce barbecue & Pommes noisettes	Paupiette de la mer sauce beurre blanc & Poêlée méditerranéenne	Fromage blanc aux fruits	Rondelé	Potage de haricots verts
Dimanche 14/06	Salade croquante et mélange Kasha	Paupiette de bœuf sauce marengo & riz	Coquillettes, crème de thon et emmental râpé*	Far breton aux pruneaux	Chevretine	Soupe poivrons & curcuma

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : SANS SEL

Semaine du 15 - 21 juin

Date	* DÉJEUNER					🗒️ DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 15/06	Salade de concombre à la crème	Sauté de poulet à la provençale & Pommes de terre vapeur	Dos de colin sauce estragon & Poêlée du marché	Riz au lait	Madame Loik	Soupe de courgettes et basilic
Mardi 16/06	Salade de poivrons, courgettes, feta	Chili con carne & Riz	Dos de lieu sauce aneth & Haricots beurre au basilic	Cookies pépites chocolat	Petit Croc lait	Potage de légumes variés
Mercredi 17/06	Duo de haricots vinaigrette	Omelette sauce aux champignons & Pate spaghettis	Cassolette de poisson sauce ciboulette & Petits pois carottes	Fruit frais	Saint Bricet	Potage de brocolis
Jeudi 18/06	Salade de pois chiche au cumin	Poulet aux olives & Perles de blé	Quenelles de brochet sauce forestière & Poelée Wok	Crème caramel	Mini cabrette	Gaspacho de betteraves citronnées
Vendredi 19/06	Salade grecque	Filet de merlu du Pacifique sauce citron & Pâtes Macaronis	Boeuf mijoté aux petits légumes & Poêlée de haricots verts	Fruit frais	Chanteneige	Potage de carotte
Samedi 20/06	Salade asiatique aux légumes croquants	Boulettes de boeuf sauce provençale & Gnocchis de pomme de terre	Emietté de thon en sauce et câpres & Gnocchis de pomme de terre	Crème chocolat	Chavroux	Potage d'aubergines et ail confit
Dimanche 21/06	Salade minestrone	Dinde sauce curry & Poêlée provençale	Moules à la marinière & Riz	Tarte à l'abricot	Cantadou	Potage de courgettes à la crème

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : SANS SEL

Semaine du 22 - 28 juin

Date	* DÉJEUNER					📄 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 22/06	Macédoine mayonnaise	Aïoli marseillais*	Boulettes de bœuf tomate basilic & Flageolets à la tomate	Fromage blanc aux fruits	Petit Cabray	Potage de Chou Fleur
Mardi 23/06	Taboulé de quinoa à l'orange	Steak haché et brunoise de légumes	Merlu sauce grenobloise & Pomme duchesse	Brownie chocolat noisettes	Vache Picon	Soupe de tomates et poivrons doux
Mercredi 24/06	Coleslaw	Tajine de boulettes de veau & Semoule	Dos de colin sauce citron & Chakchouka et riz	Crème café	Le petit moulé nature	Potage de légumes
Jeudi 25/06	Salade de champignons à la crème	Emincé de poulet kebab sauce chasseur & riz	Lieu sauce provençale & Poêlée méridionale	Fruit frais	Bleu	Gaspacho de concombre
Vendredi 26/06	Céleri rémoulade	Poisson pané & Ratatouille du soleil	Steak haché de boeuf et pomme de terres sautées & Ratatouille du soleil	Fruit frais	Brebicrème	Potage de pois cassés
Samedi 27/06	Salade, tomates et vinaigrette	Poulet cajun & Coquillettes	Dos de colin sauce crème coco et poivrons & Haricots verts	Yaourt Nature	Chantailou	soupe de cresson
Dimanche 28/06	Salade à l'italienne	Paupiettes de volaille sauce chasseur & Cellentani à l'huile d'olive	Lasagnes au saumon*	Clafoutis aux griottes	Rondelé	Potage de lentilles corail

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : SANS SUCRE

Semaine du 1er - 7 juin

Date	* DÉJEUNER					📌 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 01/06	Taboulé aux olives	Poulet basquaise & Tagliatelles à l'huile d'olive	Colin au pistou d'aneth & Poêlée méridionale	Petits suisses	Camembert	Soupe de tomates et poivrons doux
Mardi 02/06	Salade de coeur de palmier et dés de mimolette	Dos de lieu sauce aux herbes & Lentilles vertes	Crêpe au jambon et béchamel & Riz	Yaourt Nature	Milanette	Potage de légumes
Mercredi 03/06	Fenouil mariné au citron confit	Quenelles de volaille sauce aurore & Semoule	Filet de hoki sauce agrumes & Carottes rôties à l'ail	Yaourt Nature	Tomme noire	Potage de pois cassés
Jeudi 04/06	Salade de haricots beurre aux échalotes	Couscous merguez	Dos de merlu sauce beurre blanc & Ratatouille	Fruit frais	Coulommiers	Gaspacho de concombre
Vendredi 05/06	Demi croque monsieur	Emietté de thon aux câpres & Pommes risolées	Boudin blanc sauce suprême & Poêlée de poivrons	Fromage blanc nature	Mimolette	soupe de cresson
Samedi 06/06	Courgettes au citron et baies roses	Boulettes de boeuf sauce champignons & Penne rigate	Dos de lieu sauce curry doux & Poelée de légumes wok	Yaourt Nature	Saint Paulin	Potage de lentilles corail
Dimanche 07/06	Salade de poivrons grillés	Boulettes de volaille et sauce provençale & Rôsti de pommes de terre	Parmentier de poisson*	Petits suisses	Tomme blanche	Potage de petits pois menthe

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : SANS SUCRE

Semaine du 8 - 14 juin

Date	* DÉJEUNER					📄 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 08/06	Caponata à la sicilienne	Sauté de porc au miel et herbes de Provence & Purée de pomme de carotte	Filet de limande à la bordelaise & Courgettes à la crème	Petits suisses	Bleu	Potage crecy
Mardi 09/06	Brouillade d'œuf ciboulette	Penne bolognaise*	Filet de hoki crème d'ail & Coquillettes	Yaourt Nature	Emmental	Soupe de poisson
Mercredi 10/06	Macédoine mayonnaise	Sauté de poulet sauce citron et basilic & Boulgour	Nuggets de poisson & Poêlée romanesco tomates cerise	Fruit frais	Brie	Potage dubarry
Jeudi 11/06	Salade de tomates au pistou	Dos de lieu sauce poivrons doux & Purée de pommes de terre au beurre	Mijoté de porc sauce moutarde & Purée de pommes de terre au beurre	Yaourt Nature	Cantal	Gaspacho carottes et oranges
Vendredi 12/06	Salade strasbourgeoise	Blanquette de poisson & Aubergines sautées et riz	Epinards façons florentine et œufs durs*	Fruit frais	Edam	Potage de légumes du soleil
Samedi 13/06	Aubergines rôties au curry	Boulettes de Boeuf sauce barbecue & Pommes noisettes	Paupiette de la mer sauce beurre blanc & Poêlée méditerranéenne	Yaourt Nature	Saint-Nectaire AOP	Potage de haricots verts
Dimanche 14/06	Salade croquante et mélange Kasha	Paupiette de bœuf sauce marengo & riz	Coquillettes, crème de thon et emmental râpé*	Yaourt Nature	Gouda	Soupe poivrons & curcuma

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : SANS SUCRE

Semaine du 15 - 21 juin

Date	* DÉJEUNER					📌 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 15/06	Salade de concombre à la crème	Sauté de poulet à la provençale & Pommes de terre vapeur	Dos de colin sauce estragon & Poêlée du marché	Yaourt Nature	Tomme noire	Soupe de courgettes et basilic
Mardi 16/06	Salade de poivrons, courgettes, feta	Chili con carne & Riz	Dos de lieu sauce aneth & Haricots beurre au basilic	Yaourt Nature	Milanette	Potage de légumes variés
Mercredi 17/06	Duo de haricots vinaigrette	Omelette sauce aux champignons & Pate spaghettis	Cassolette de poisson sauce ciboulette & Petits pois carottes	Fruit frais	Camembert	Potage de brocolis
Jeudi 18/06	Salade de pois chiche au cumin	Poulet aux olives & Perles de blé	Quenelles de brochet sauce forestière & Poelée Wok	Petits suisses	Mimolette	Gaspacho de betteraves citronnées
Vendredi 19/06	Salade grecque	Filet de merlu du Pacifique sauce citron & Pâtes Macaronis	Boeuf mijoté aux petits légumes & Poêlée de haricots verts	Fruit frais	Tomme blanche	Potage de carotte
Samedi 20/06	Salade asiatique aux légumes croquants	Saucisse de Toulouse sauce tomate & Gnocchis de pomme de terre	Emietté de thon en sauce et câpres & Gnocchis de pomme de terre	Fromage blanc nature	Tomme noire	Potage d'aubergines et ail confit
Dimanche 21/06	Salade minestrone	Dinde sauce curry & Poêlée provençale	Moules à la marinière & Riz	Petits suisses	Saint Paulin	Potage de courgettes à la crème

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : SANS SUCRE

Semaine du 22 - 28 juin

Date	* DÉJEUNER					📍 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 22/06	Salade de pâtes à l'italienne	Aïoli marseillais*	Boulettes de bœuf tomate basilic & Flageolets à la tomate	Fromage blanc nature	Saint-Nectaire AOP	Potage de Chou Fleur
Mardi 23/06	Taboulé de quinoa à l'orange	Sauté de porc à la moutarde et miel & Brunoise de légumes	Merlu sauce grenobloise & Pomme duchesse	Yaourt Nature	Brie	Soupe de tomates et poivrons doux
Mercredi 24/06	Coleslaw	Tajine de boulettes de veau & Semoule	Dos de colin sauce citron & Chakchouka et riz	Fromage blanc nature	Emmental	Potage de légumes
Jeudi 25/06	Salade de champignons à la crème	Emincé de poulet kebab sauce chasseur & riz	Lieu sauce provençale & Poêlée méridionale	Fruit frais	Bleu	Gaspacho de concombre
Vendredi 26/06	Céleri rémoulade	Poisson pané & Ratatouille du soleil	Penne carbonara*	Fruit frais	Gouda	Potage de pois cassés
Samedi 27/06	Salade, tomates et vinaigrette	Poulet cajun & Coquillettes	Dos de colin sauce crème coco et poivrons & Haricots verts	Yaourt Nature	Cantal	soupe de cresson
Dimanche 28/06	Salade à l'italienne	Paupiettes de volaille sauce chasseur & Cellentani à l'huile d'olive	Lasagnes au saumon*	Petits suisses	Edam	Potage de lentilles corail

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : SANS SUCRE SANS SEL

Semaine du 1er - 7 juin

Date	* DÉJEUNER					📄 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 01/06	Taboulé aux olives	Poulet basquaise & Tagliatelles à l'huile d'olive	Colin au pistou d'aneth & Poêlée méridionale	Petits suisses	Mini cabrette	Soupe de tomates et poivrons doux
Mardi 02/06	Salade de coeur de palmier et dés de mimolette	Dos de lieu sauce aux herbes & Lentilles vertes	Crêpe au jambon et béchamel & Riz	Yaourt Nature	Chanteneige	Potage de légumes
Mercredi 03/06	Fenouil mariné au citron confit	Quenelles de volaille sauce aurore & Semoule	Filet de hoki sauce agrumes & Carottes rôties à l'ail	Yaourt Nature	Chavroux	Potage de pois cassés
Jeudi 04/06	Salade de haricots beurre aux échalotes	Couscous falafels & Semoule	Dos de merlu sauce beurre blanc & Ratatouille	Fruit frais	Cantadou	Gaspacho de concombre
Vendredi 05/06	Mini tarte aux poireaux	Emietté de thon aux câpres & Pommes rissolées	Boudin blanc sauce suprême & Poêlée de poivrons	Fromage blanc nature	Cantafrais	soupe de cresson
Samedi 06/06	Courgettes au citron et baies roses	Boulettes de boeuf sauce champignons & Penne rigate	Dos de lieu sauce curry doux & Poelée de légumes wok	Yaourt Nature	Saint Môret	Potage de lentilles corail
Dimanche 07/06	Salade de poivrons grillés	Boulettes de volaille et sauce provençale & Rôsti de pommes de terre	Parmentier de poisson*	Petits suisses	Petit Cabray	Potage de petits pois menthe

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : SANS SUCRE SANS SEL

Semaine du 8 - 14 juin

Date	* DÉJEUNER					📌 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 08/06	Caponata à la sicilienne	Sauté de porc au miel et herbes de Provence & Purée de pomme de carotte	Filet de limande à la bordelaise & Courgettes à la crème	Petits suisses	Vache Picon	Potage crecy
Mardi 09/06	Brouillade d'œuf ciboulette	Penne bolognaise*	Filet de hoki crème d'ail & Coquillettes	Yaourt Nature	Le petit moulé nature	Soupe de poisson
Mercredi 10/06	Macédoine mayonnaise	Sauté de poulet sauce citron et basilic & Boulgour	Nuggets de poisson & Poêlée romanesco tomates cerise	Fruit frais	Délice chèvre	Potage dubarry
Jeudi 11/06	Salade de tomates au pistou	Dos de lieu sauce poivrons doux & Purée de pommes de terre au beurre	Steak haché et purée de pomme de terre & Purée de pommes de terre au beurre	Yaourt Nature	Brebicrème	Gaspacho carottes et oranges
Vendredi 12/06	Salade strasbourgeoise	Blanquette de poisson & Aubergines sautées et riz	Epinards façons florentine et œufs durs*	Fruit frais	Chantailou	Potage de légumes du soleil
Samedi 13/06	Aubergines rôties au curry	Boulettes de Boeuf sauce barbecue & Pommes noisettes	Paupiette de la mer sauce beurre blanc & Poêlée méditerranéenne	Yaourt Nature	Rondelé	Potage de haricots verts
Dimanche 14/06	Salade croquante et mélange Kasha	Paupiette de bœuf sauce marengo & riz	Coquillettes, crème de thon et emmental râpé*	Yaourt Nature	Chevretine	Soupe poivrons & curcuma

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : SANS SUCRE SANS SEL

Semaine du 15 - 21 juin

Date	* DÉJEUNER					📄 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 15/06	Salade de concombre à la crème	Sauté de poulet à la provençale & Pommes de terre vapeur	Dos de colin sauce estragon & Poêlée du marché	Yaourt Nature	Madame Loik	Soupe de courgettes et basilic
Mardi 16/06	Salade de poivrons, courgettes, feta	Chili con carne & Riz	Dos de lieu sauce aneth & Haricots beurre au basilic	Yaourt Nature	Petit Croc lait	Potage de légumes variés
Mercredi 17/06	Duo de haricots vinaigrette	Omelette sauce aux champignons & Pate spaghettis	Cassolette de poisson sauce ciboulette & Petits pois carottes	Fruit frais	Saint Bricet	Potage de brocolis
Jeudi 18/06	Salade de pois chiche au cumin	Poulet aux olives & Perles de blé	Quenelles de brochet sauce forestière & Poelée Wok	Petits suisses	Mini cabrette	Gaspacho de betteraves citronnées
Vendredi 19/06	Salade grecque	Filet de merlu du Pacifique sauce citron & Pâtes Macaronis	Boeuf mijoté aux petits légumes & Poêlée de haricots verts	Fruit frais	Chanteneige	Potage de carotte
Samedi 20/06	Salade asiatique aux légumes croquants	Boulettes de boeuf sauce provençale & Gnocchis de pomme de terre	Emietté de thon en sauce et câpres & Gnocchis de pomme de terre	Fromage blanc nature	Chavroux	Potage d'aubergines et ail confit
Dimanche 21/06	Salade minestrone	Dinde sauce curry & Poêlée provençale	Moules à la marinière & Riz	Petits suisses	Cantadou	Potage de courgettes à la crème

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : SANS SUCRE SANS SEL

Semaine du 22 - 28 juin

Date	* DÉJEUNER					📄 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 22/06	Macédoine mayonnaise	Aïoli marseillais*	Boulettes de bœuf tomate basilic & Flageolets à la tomate	Fromage blanc nature	Petit Cabray	Potage de Chou Fleur
Mardi 23/06	Taboulé de quinoa à l'orange	Steak haché et brunoise de légumes	Merlu sauce grenobloise & Pomme duchesse	Yaourt Nature	Vache Picon	Soupe de tomates et poivrons doux
Mercredi 24/06	Coleslaw	Tajine de boulettes de veau & Semoule	Dos de colin sauce citron & Chakchouka et riz	Fromage blanc nature	Le petit moulé nature	Potage de légumes
Jeudi 25/06	Salade de champignons à la crème	Emincé de poulet kebab sauce chasseur & riz	Lieu sauce provençale & Poêlée méridionale	Fruit frais	Bleu	Gaspacho de concombre
Vendredi 26/06	Céleri rémoulade	Poisson pané & Ratatouille du soleil	Steak haché de boeuf et pomme de terres sautées & Ratatouille du soleil	Fruit frais	Brebicrème	Potage de pois cassés
Samedi 27/06	Salade, tomates et vinaigrette	Poulet cajun & Coquillettes	Dos de colin sauce crème coco et poivrons & Haricots verts	Yaourt Nature	Chantailou	soupe de cresson
Dimanche 28/06	Salade à l'italienne	Paupiettes de volaille sauce chasseur & Cellentani à l'huile d'olive	Lasagnes au saumon*	Petits suisses	Rondelé	Potage de lentilles corail

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : SANS VIANDE

Semaine du 1er - 7 juin

Date	* DÉJEUNER					📄 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 01/06	Taboulé aux olives	Colin au pistou d'aneth & Poêlée méridionale	— Non servi (régime)	Riz au lait	Camembert	Soupe de tomates et poivrons doux
Mardi 02/06	Salade de coeur de palmier et dés de mimolette	Dos de lieu sauce aux herbes & Lentilles vertes	— Non servi (régime)	Quatre quart	Milanette	Potage de légumes
Mercredi 03/06	Fenouil mariné au citron confit	Dos de colin en sauce et câpres & Semoule	Filet de hoki sauce agrumes & Carottes rôties à l'ail	Yaourt aux fruits	Tomme noire	Potage de pois cassés
Jeudi 04/06	Salade de haricots beurre aux échalotes	Dos de merlu sauce beurre blanc & Ratatouille	— Non servi (régime)	Fruit frais	Coulommiers	Gaspacho de concombre
Vendredi 05/06	Mini tarte aux poireaux	Emietté de thon aux câpres & Pommes rissolées	— Non servi (régime)	Crème pralinée	Mimolette	soupe de cresson
Samedi 06/06	Courgettes au citron et baies roses	Dos de lieu sauce curry doux et Poelée de légumes wok & Penne rigate	Dos de lieu sauce curry doux & Poelée de légumes wok	Semoule au lait	Saint Paulin	Potage de lentilles corail
Dimanche 07/06	Salade de poivrons grillés	Parmentier de poisson*	— Non servi (régime)	Ile flottante	Tomme blanche	Potage de petits pois menthe

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : SANS VIANDE

Semaine du 8 - 14 juin

Date	* DÉJEUNER					📄 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 08/06	Caponata à la sicilienne	Filet de limande à la bordelaise & Courgettes à la crème	— Non servi (régime)	Petits suisses	Bleu	Potage crecy
Mardi 09/06	Brouillade d'œuf ciboulette	Filet de hoki crème d'ail & Coquillettes	— Non servi (régime)	Muffin aux pépites de chocolat	Emmental	Soupe de poisson
Mercredi 10/06	Macédoine mayonnaise	Nuggets de poisson & Poêlée romanesco tomates cerise	— Non servi (régime)	Fruit frais	Brie	Potage dubarry
Jeudi 11/06	Salade de tomates au pistou	Dos de lieu sauce poivrons doux & Purée de pommes de terre au beurre	Dos de colin sauce estragon & Purée de pommes de terre au beurre	Semoule au lait	Cantal	Gaspacho carottes et oranges
Vendredi 12/06	Brouillade d'œuf ciboulette	Blanquette de poisson & Aubergines sautées et riz	Epinards façons florentine et œufs durs*	Fruit frais	Edam	Potage de légumes du soleil
Samedi 13/06	Aubergines rôties au curry	Paupiette de la mer sauce beurre blanc & Poêlée méditerranéenne	— Non servi (régime)	Fromage blanc aux fruits	Saint-Nectaire AOP	Potage de haricots verts
Dimanche 14/06	Salade croquante et mélange Kasha	Coquillettes, crème de thon et emmental râpé*	— Non servi (régime)	Far breton aux pruneaux	Gouda	Soupe poivrons & curcuma

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : SANS VIANDE

Semaine du 15 - 21 juin

Date	* DÉJEUNER					📍 DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 15/06	Salade de concombre à la crème	Dos de colin sauce estragon & Poêlée du marché	— Non servi (régime)	Riz au lait	Tomme noire	Soupe de courgettes et basilic
Mardi 16/06	Salade de poivrons, courgettes, feta	Dos de lieu sauce aneth & Haricots beurre au basilic	— Non servi (régime)	Cookies pépites chocolat	Milanette	Potage de légumes variés
Mercredi 17/06	Duo de haricots vinaigrette	Omelette sauce aux champignons & Pate spaghettis	Cassolette de poisson sauce ciboulette & Petits pois carottes	Fruit frais	Camembert	Potage de brocolis
Jeudi 18/06	Salade de pois chiche au cumin	Quenelles de brochet sauce aurore & Perles de blé	Quenelles de brochet sauce forestière & Poelée Wok	Crème caramel	Mimolette	Gaspacho de betteraves citronnées
Vendredi 19/06	Salade grecque	Filet de merlu du Pacifique sauce citron & Pâtes Macaronis	— Non servi (régime)	Fruit frais	Tomme blanche	Potage de carotte
Samedi 20/06	Salade asiatique aux légumes croquants	Emietté de thon en sauce et câpres & Gnocchis de pomme de terre	— Non servi (régime)	Crème chocolat	Tomme noire	Potage d'aubergines et ail confit
Dimanche 21/06	Salade minestrone	Moules à la marinière & Riz	— Non servi (régime)	Tarte à l'abricot	Saint Paulin	Potage de courgettes à la crème

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

RÉGIME : SANS VIANDE

Semaine du 22 - 28 juin

Date	* DÉJEUNER					🗒️ DÎNER
	Entrée	Plat A	Plat B	Dessert	Fromage	Potage dîner
Lundi 22/06	Macédoine mayonnaise	Aïoli marseillais*	— Non servi (régime)	Fromage blanc aux fruits	Saint-Nectaire AOP	Potage de Chou Fleur
Mardi 23/06	Taboulé de quinoa à l'orange	Merlu sauce grenobloise & Pomme duchesse	— Non servi (régime)	Brownie chocolat noisettes	Brie	Soupe de tomates et poivrons doux
Mercredi 24/06	Coleslaw	Dos de colin sauce citron & Chakchouka et riz	— Non servi (régime)	Crème café	Emmental	Potage de légumes
Jeudi 25/06	Salade de champignons à la crème	Dos de colin sauce provençale & Farfalles	Lieu sauce provençale & Poêlée méridionale	Fruit frais	Bleu	Gaspacho de concombre
Vendredi 26/06	Céleri rémoulade	Poisson pané & Ratatouille du soleil	— Non servi (régime)	Fruit frais	Gouda	Potage de pois cassés
Samedi 27/06	Salade, tomates et vinaigrette	Dos de colin sauce crème coco et poivrons & Haricots verts	— Non servi (régime)	Yaourt Nature	Cantal	soupe de cresson
Dimanche 28/06	Salade à l'italienne	Paupiettes de volaille sauce chasseur & Cellentani à l'huile d'olive	Lasagnes au saumon*	Clafoutis aux griottes	Edam	Potage de lentilles corail