

Menus du mois de Juin 2026

Plats végétariens



Produits BIO



Produits de saison



Produit de la mer

issu d'une filière durable et responsable



Menus végétariens



Produit local



AOP



Semaine du 1er au 5 Juin 2026

Lundi

Terrine de campagne & cornichons

Terrine de légumes & mayonnaise

Hoki en persillade

Purée de petits légumes

Coulommiers

Flan vanille nappé caramel

Mardi

Tomate mozzarella

Chili Sin Carné
(haricots rouges, poivrons, maïs, sauce tomate)

Riz

Fromage blanc de Laistelle aux spéculoos

Fruit de saison

Mercredi

Céleri rémoulade

Sauté de dinde crème de moutarde

Feuilleté au fromage

Petits pois BIO & carottes BIO

Mimolette

Ananas au sirop

Jeudi

Pommes de terre vinaigrette

Jambon

Beignets de calamars

Haricots verts plats

Tomme blanche

Fruit de saison

Vendredi

Melon

Sauté de bœuf aux champignons

Omelette

Coquillettes BIO

Emmental

Glace

Beignet aux pommes (lieu de restauration sans congélateur)

Semaine du 8 juin au 12 juin 2026

Lundi

Macédoine mayonnaise

Emincé de poulet saveur kebab sauce crème

Boulettes au soja

Semoule BIO

Petit nova nature sucré

Fruit de saison



Mardi

Pépinettes & maïs BIO

Boulettes au bœuf à l'échalote

Tarte tomate chèvre

Carottes rondelles BIO au cumin

Edam

Crème dessert chocolat

Mercredi

Radis & beurre

Merlu à la fondue de poireaux

Pommes vapeur

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Jeudi

Betteraves BIO vinaigrette

Lasagnes de légumes (courgettes, aubergines)

Salade

Petit moulé

Cocktail de fruits

Vendredi

Concombres crème ciboulette

Cubes de colin d'Alaska pané

Julienne de légumes

Carré de l'Est

Eclair vanille

Semaine du 15 au 19 Juin 2026

Lundi

Pommes de terre au thon

Sauté de porc aux petits oignons

Galette végétale (blé & pois)

Brocolis BIO & chou fleur

Gouda

Compote pomme BIO



Mardi

Courgettes râpées au pesto

Colin d'Alaska crème curry

Blé BIO aux petits légumes

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Mercredi

Salade de riz aux poivrons

Burger de veau au jus d'ail

Omelette

Haricots beurre

Brie

Liégeois vanille & biscuit

Jeudi

Tomate fête

Paëlla (pilons de poulet)

Beignets de calamars

Riz paëlla (poivrons, petits pois, fruits de mer)

Chanteneige

Tartelette crème pâtissière & copeaux de chocolat

Vendredi

Salade & maïs BIO

Oeuf dur & mayonnaise

Pommes de terre rissolées

Saint Paulin

Fruit de saison

Semaine du 22 au 26 Juin 2026

Lundi

Rondelles de betteraves vinaigrette

Bolognaise au bœuf

Omelette

Spaghettis BIO

Petit filou aromatisé aux fruits

Pêches au sirop



Mardi

Concombres au fromage blanc ciboulette

Croq végétal au fromage & ketchup

Petits pois carottes

Emmental

Fruit de saison

Mercredi

Salade & dés de brebis

Sauté de bœuf au paprika

Boulettes au soja

Riz

Fromage blanc & confiture

Compote BIO pomme banane

Jeudi

Taboulé (semoule BIO)

Jambon de poulet

Tarte aux légumes

Haricots verts BIO

Camembert

Fruit de saison

Vendredi

Pastèque

Merlu crème d'oseille

Epinards & pommes de terre

Mimolette

Mousse au chocolat

Semaine du 29 Juin au 3 Juillet 2026

Lundi

Tomate vinaigrette

Boulettes au bœuf aux carottes

Galette végétale (blé & pois)

Haricots blancs

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Mardi

Melon

Colin d'Alaska crème de poivrons

Riz & ratatouille

Vache qui rit BIO

Glace

Chou à la crème (lieu de restauration sans congélateur)

Mercredi

Pommes de terre & maïs BIO

Haut de cuisse de poulet rôti

Nuggets au blé

Légumes campagnards

Tomme grise

Poires au sirop

Jeudi

Macédoine mayonnaise

Raviolis aux légumes BIO

Salade

Brie

Fruit de saison

Vendredi

Sandwich jambon de poulet crudités

Sandwich thon crudités

Chips

Emmental

Compote pomme & gâteau moelleux