

MENU de juin et juillet 2026



Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Concombre Spaghettis bolognaise Fruit	Salade Chili végétarien Riz Gâteau aux pommes	Salade composée Émincé de volaille au curry Riz Yaourt	Betteraves bio Rôti de porc Duo de carottes/navets Fromage blanc avec coulis de fruits
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Friand au fromage Rôti de dinde Haricots verts Danette vanille	Toasts aux sardines Gratin végétarien Moelleux au chocolat	Tomates/Mozzarella Saucisses Lentilles Compote	Pastèque Brandade de poisson Crème
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Taboulé Poulet Haricots verts Fromage Compote	Salade aux croûtons Duo de céréales aux légumes Tarte aux fruits	Radis/beurre Filet de poisson Pâtes Glace	Salade de riz Boulettes de bœuf Carottes Fraises à la crème fouettée
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Melon Escalope de poulet pané Purée de légumes Fromage blanc avec coulis de fruits	Pastèque Boullgour aux légumes Fromage Sablé	Concombres Pâtes carbonara Yaourt aux fruits	Carottes râpées Poisson pané Gratin de courgettes Semoule au lait
Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
Pastèque Omelette Salade Tarte aux fruits	Rillettes de thon Gratin végétarien Cookies	Concombres Pâtes carbonara Yaourt aux fruits	Salade Burgers Glace

