














MENU du Mois de JUIN-JUILLET 2026

<p>Lundi 1 Végétarien</p> <p>Betteraves cuites  Bouchée ratatouille Salade verte Comté Abricots</p>	<p>Mardi 2</p> <p>Melon Veau Marengo Courgettes Clafoutis aux cerises (dénoyautées)</p>	<p>Jeudi 4</p> <p>Pâté de campagne et cornichons Pâtes à la bolognaise  Brie Pastèque </p>	<p>Vendredi 5</p> <p>Concombres  vinaigrette Filet de poisson frais Haricots verts  Mimolette Éclairs au chocolat</p>
<p>Lundi 8 Menu Italien</p> <p>Tomates  et mozzarella Lasagnes de légumes et lentilles  Salade verte Dessert italien</p>	<p>Mardi 9</p> <p>Courgettes râpées  Tajine d'agneau Semoule  Yaourt aux fruits </p>	<p>Jeudi 11</p> <p>Salade de quinoa  Sauté de porc à l'ananas Carottes  Edam Pêche </p>	<p>Vendredi 12</p> <p>Tartes aux légumes Filet de poisson frais Ratatouille Camembert  Nectarine</p>
<p>Lundi 15 Végétarien</p> <p>Melon  Fajitas de légumes aux haricots rouges Cheddar Glace</p>	<p>Mardi 16</p> <p>Salade de lentilles et thon Sauté de veau au chorizo Petits pois  Coulommiers Fraises</p>	<p>Jeudi 18 Menu Réunionnais</p> <p>Samoussa Rougail saucisse Riz  Flan coco</p>	<p>Vendredi 19</p> <p>Radis beurre Filet de poisson frais Courgettes  Ossau Iraty Pâtisserie</p>
<p>Lundi 22 Végétarien</p> <p>Concombres au fromage blanc  Dahl de lentilles  Blé  Rondelé Mousse au chocolat</p>	<p>Mardi 23</p> <p>Salade de tomates  Roti de bœuf froid Ratatouille Verre de lait  Pâtisserie</p>	<p>Jeudi 25</p> <p>Haricots beurre  Poulet basquaise Taboulé Gouda Abricots</p>	<p>Vendredi 26</p> <p>Salami Pâtes aux poissons Tomme blanche Pêche</p>

 : Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.