



lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
Celeri remoulade	Concombre à la crème	Salade verte vinaigrette	Tomates vinaigrette	Mortadelle et cornichon
Tortillas BIO	Quenelles de volaille sauce tomate	Rôti de porc au jus	Colin d'alaska PMD pané	Farfalles bio à la carbonara
	Boulgour BIO	Purée de pommes de terre	Gratin de courgettes BIO	et emmental BIO râpé
Saint Nectaire AOP	Fromage blanc sucré	Emmental BIO	Mimolette	Fromage Petit moulé
Fruit de saison	Purée de pommes BIO	Abricots au sirop	Moelleux au chocolat	Fruit de saison



Label rouge



Agriculture Biologique



Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction





lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
Crêpe aux champignons	Salade verte composée vinaigrette	Salade de pois chiches et dès de mimolette	Salade de pommes de terre au hareng	Concombre vinaigrette
Couscous merguez	Sauté d'agneau LCL sauce provençale	Poulet rôti BIO au jus	Omelette BIO aux oignons	Poisson blanc PMD meunière et citron
***	Flageolets	Carottes BIO persillées	Haricots verts à l'ail	Pommes de terre rissolées
Pont l'Evêque AOP	Fromage Petit moulé aux noix	Fromage frais carré	Gouda	Edam BIO
Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Purée de pommes poires BIO



Label rouge



Agriculture Biologique



Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction





lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
Œuf dur BIO mayonnaise	Salade de riz BIO au dès de fromage de brebis	Fonds d'artichauts vinaigrette	Carottes BIO râpées vinaigrette	Betterave BIO façon voronoff
Rôti de dinde LR sauce tomate	Filet de hoki PMD sauce au citron	Manchons de canard confits	Sauté de veau LR sauce moutarde	Chili con carne
Semoule BIO	Ratatouille	Purée de pommes de terre	Brocolis BIO persillés	(Riz BIO)
Camembert	Gouda	Fromage fondu Société	Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt nature sucré
Fruit de saison	Liégeois café	Fruit de saison BIO	Cake au citron	Fruit de saison BIO



Label rouge



Agriculture Biologique



Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction





lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Tomates vinaigrette	Céleri rémoulade	Saucisson LCL	Pastèque	Feuilleté au fromage
Sauté de porc LR sauce caramel	Lasagne aux légumes du sud	Lapin sauce moutarde à l'ancienne	Thon à la tomate façon bolognaise	Sauté de bœuf LR sauce au curry
Poêlée chinoise	***	Tagliatelles	Blé BIO	Pois maraîchers BIO
Bûche de chèvre bio	Fromage blanc saveur vanille	Saint Nectaire AOP	Fromage fondu Chanteneige BIO	Brie
Beignet à la framboise DCG	Fruit de saison	Fruits au sirop	Tropézienne DCG	Fruit de saison



Label rouge



Agriculture Biologique



Végétarien

Menus proposés sous réserve
de disponibilité des produits



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction





lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
Salade de coquillettes semi-complètes BIO au pesto rouge	Concombre façon tzatziki	Radis beurre	Salade verte vinaigrette	Salade composée vinaigrette
Saucisse campagnarde	Parmentier de canard, haricots blancs et purée de pommes de terre	Emincé de bœuf	Andouillette sauce moutarde	Filet de colin d'alaska PMD sauce citron
Jardinière de légumes	***	Polenta	Pommes de terre sautées	Tomates à la Provençale
Fromage fondu Vache qui rit bio	Fromage fondu Kiri	Petit fromage blanc aux fruits	Bûche de chèvre BIO	Yaourt aux fruits
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Cocktail de fruits au sirop	Purée de pommes BIO	Donuts au sucre DCG



Label rouge



Agriculture Biologique



Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction

