

# Menu Juin

2026



Lundi 1

Asperges\*

Pizza Margherita  
(**gluten, soja, lait**)

Laitage\* (**lait**)

Mardi 2

Salade de choux chinois  
(**sulfite**)

Gratin de pâtes\* au  
jambon et aux  
champignons (**gluten,**  
**oeuf, lait**)

Fruit\*

Mercredi 3

Potage aux légumes de  
saison (**celeri**)

Tajine aux scampis  
(**crustacés**), couscous\*  
(**gluten, celeri**)

Fruit\*

Jeudi 4

Bouillon de volaille aux  
vermicelles (**gluten,**  
**oeuf, céleri**)

Boeuf sauté aux  
légumes\* sauce soja  
(**soja**), riz\*

Dessert lacté\* (**lait**)

Vendredi 5

Salade de choux rouge

Navarin d'agneau  
(**gluten, céleri**), purée  
de pomme de terre\*  
(**lait**), légumes de  
saisons\* (**gluten, céleri**)

Fruit\*

Lundi 8

Potage carotte

Riz\* sauté aux  
légumes\* et berloumi  
(**soja, lait**)

Fruit\*

Mardi 9

Velouté d'aperges (**lait**)

Salade caesar (**oeuf,**  
**lait**), sauce caesar  
(**oeuf, moutarde**),  
baguettes\* (**gluten de**  
**froment**)

Glace (**soja, lait**)

Mercredi 10

Gaspacho (**gluten de**  
**froment, sulfite**)

Tranche de lard, purée au  
carottes (**lait**)

Fruit\*

Jeudi 11

Salade de haricots verts  
(**sulfite**)

Pâtes\* (**gluten de**  
**froment, oeuf**), sauce  
bolognaise, fromage  
râpé (**lait**)

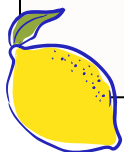
Fruit\*

Vendredi 12

Potage campagnard  
(**celeri**)

Fish stick (**gluten, oeuf,**  
**poisson, moutarde**),  
pomme de terre vapeur\*,  
salade\*, sauce tartare  
(**oeuf, moutarde**)

Laitage\* (**lait**)



\* = Issus de l'agriculture et de l'élevage écologique et éco responsable

# Menu Juin

2026



Lundi 15

Potage courgette

Blanc de poulet  
basquaise, riz basmati\*

Biscuit\* (**gluten, oeuf,  
lait**)

Mardi 16

Salade de betterave  
rouge (**moutarde,  
sulfite**)

Pâtes\* (**gluten, oeuf,  
lait**), carbonnara (**oeuf,  
lait**)

Fruit\*

Mercredi 17

Potage aux lentilles  
(**céleri**)

Poêlés de Gnocchi  
(**Gluten de blé**) aux  
scampis (**crustacés**)

Fruit\*

Jeudi 18

Potage Saint Germain

Couscous (**gluten,  
céleri**) aux légumes\*  
(**céleri, sulfite**)

Dessert lacté\* (**lait**)

Vendredi 19

Potage aux poireaux

Bœuf sauté aux petits  
pois\*, jus de viande  
(**gluten**), purée de  
pomme de terre\* (**lait**)

Fruit\*

Lundi 22

Potage potiron (**céleri**)

Paëlla au poulet  
(**Crustacés, oeuf,  
poisson, lait, céleri**)

Fruit\*

Mardi 23

Cheese burger day :  
Steak haché, salade\*,  
ketchup, mayonnaise  
(**oeuf, moutarde**),  
fromage (**lait**), pain  
buns (**gluten, sésame**)

Fruit\*

Mercredi 24

Jeudi 25

Potage tomate

Croquettes au fromage  
(**gluten de blé, oeuf,  
soja, lait, céleri**),  
salade\*, pomme de terre  
vapeur\*, vinaigrette (**oeuf,  
moutarde**)

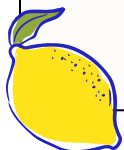
Laitage\* (**lait**)

Vendredi 26

Minestrone (**blé, oeuf,  
céleri**)

Filet de saumon  
(**poisson**), sauce creme  
curry (**poisson, soja**),  
épinard\*, purée de  
pomme de terre\* (**lait**),

Dessert lacté\* (**lait**)



\* = Issus de l'agriculture et de l'élevage écologique et éco responsable

# Menu Juin

2026



Lundi 29

Salade macédoine de légumes (**oeuf, céleri, moutarde**)

Kokkinisto (**gluten, céleri**), riz\*

Glace (**soja, lait**)

Mardi 30

Velouté de volaille (**gluten, oeuf, lait, céleri**)

Tagliatelle (**gluten, oeuf**), à la provençale, fromage râpé (**lait**)

Fruit\*

Mercredi 1

Jeudi 2

Potage cerfeuil

Saucisse fromage (**lait**)  
crudités\*, pommes de terre vapeur\*,  
vinaigrette (**oeuf, moutarde**)

Laitage\* (**lait**)

Vendredi 3

VACANCES

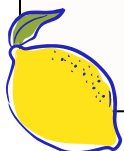
VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES



\* = Issus de l'agriculture et de l'élevage écologique et éco responsable