



MENUS

GRANDS

DU MOIS DE JUIN 2026

Validés par la Commission des menus



**DU 1^{ER} AU 5
 JUIN**

**DU 8 AU 12
 JUIN**

**DU 15 AU 19
 JUIN**

**DU 22 AU 26
 JUIN**

LUNDI

Maquereaux ⁴
 Sauté de porc
 Jardinière de légumes
 Bulgy nature ⁷
 Fruit **

Feuilleté ^{1 3 7}
 au fromage
 Boules d'agneau
 sauce échalote
 Ratatouille
 Brie ⁷
 Fruit **

Terrine de poisson ⁴
 Burger
 Ferme de Saint-Denis
 Sauce napolitaine
 Petits pois
 Yaourt à la grecque
 Abricots au sirop

Melon **
 Pâtes à la bolognaise ¹
 Tomme grise ⁷
 Fruit **



MARDI

Carottes râpées
 maison ¹⁰
 Escalope de poulet
 sauce champignons
 Chou romanesco
 Samos ⁷
 Fruit **

Salade de pâtes
 maison ^{1 3 7}
 Bœuf braisé
 Haricots verts Bio
 Bûchette de chèvre ⁷
 Fruit **

Tomates vinaigrette ¹⁰
 Rôti de porc au jus
 Carottes
 P'tit Louis ⁷
 Fruit **

Sauté de canard
 sauce aigre douce
 Courgettes
 Tartare ⁷ Bio
 Fruit **



MERCREDI

Haricots verts
 vinaigrette ¹⁰
 Steak de veau
 sauce béarnaise
 Gratin de pâtes ^{1 3 7}
 Carré de Ligueil ⁷
 Fruit **

Poireau et œuf dur
 Noix de jambon
 Purée maison ⁷
 Comté ⁷
 Fraises **

Chou-fleur en salade ¹⁰
 Omelette ³
 Potatoes maison
 Tomme Montcadi ⁷
 Pastèque **

Saucisses de Toulouse
 Rôsti de légumes
 Camembert ⁷
 Fruit **



JEUDI

Pizza maison ^{1 3 7}
 Filet de poisson
 meunière ⁴
 Purée de carottes
 Tomme blanche ⁷
 Fruit **

Aiguillettes de poulet
 Pomme de terre
 vapeur
 Patate douce
 Yaourt à la grecque
 Fruit **

Quiche maison ^{1 3 7}
 Blanquette de veau
 Semoule ¹
 Petit suisse nature
 Fruit **

Cake maison ^{1 10}
 Paupiette de poulet
 sauce chasseur
 Haricots beurre
 Yaourt de brebis
 Fruit **



VENREDI

Chipolatas
 Rôtis de pomme
 de terre
 Yaourt nature ⁷
 Fruit **

Poisson pané ⁴
 Allumettes de légumes
 Babybel ⁷
 Fruit **

Salade piémontaise ^{3 10}
 Filet de cabillaud ⁴
 sauce hollandaise
 Epinards
 Kiri ⁷
 Fruit **

Salade de lentilles ¹⁰
 Poisson meunière ⁴
 Carottes
 Saint-Nectaire ⁷
 Fruit **

Des changements peuvent intervenir dans nos menus dus à des problèmes d'approvisionnement.
 Veuillez nous en excuser, nous vous remercions pour votre compréhension.

Conformément au décret numéro 2022-65 du 26 janvier 2022, toutes nos viandes sont certifiées viandes française, ** produits de saison conformément au décret numéro 2011-1227 du 30 septembre 2011.

Suite au décret numéro 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ».

Les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition en Cuisine Centrale. Contact : 03 85 89 36 11