



MENUS

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 au curry

Jardinière de légumes

Bulgy nature ⁷

Fruit ***

Feuilleté
 au fromage ^{1 3 7}

Boules d'agneau
 sauce échalote

Ratatouille

Brie ⁷

Fruit **

Terrine de poisson ⁴

Burger
 Ferme de Saint-Denis
 Sauce napolitaine

Petits pois

Chèvre frais

Ferme de Crevant /
 Bûchette au lait
 de mélange ⁷

Abricots au sirop

Melon **

Pâtes à la bolognaise ¹

Tomme grise ⁷

Flan vanille/chocolat ⁷

Carottes râpées
 maison ¹⁰

Escalope de poulet
 sauce champignons

Chou romanesco

Samos ⁷

Eclair ^{1 3 7}

Salade de pâtes
 maison ^{1 3 7}

Bœuf braisé

Haricots verts Bio

Bûchette de chèvre ⁷
 Paysans du Beurdin

Flamby ⁷

Tomates vinaigrette ¹⁰

Rôti de porc au jus

Carottes

P'tit Louis ⁷

Paris Brest ^{1 3 7}

Rosette

Sauté de canard
 sauce aigre douce

Courgettes

Tartare ⁷ Bio

Gaufre ^{1 3 7}

Haricots verts
 vinaigrette ¹⁰

Steak de veau
 sauce béarnaise

Gratin de pâtes ^{1 3 7}

Carré de Ligueil ⁷

Salade d'agrumes

Surimi et œuf dur
 mayonnaise ^{4 3 10}

Noix de jambon
 sauce mère

Purée maison ⁷

Comté ⁷

Fraises **

Chou-fleur en salade ¹⁰

Omelette ³

Potatoes maison

Tomme Montcadi ⁷

Pastèque **

Salade verte ¹⁰

Saucisses de Toulouse

Rôsti de légumes

Camembert ⁷

Glace

Pizza maison ^{1 3 7}

Filet de poisson
 meunière ⁴

Purée de carottes

Tomme blanche ⁷

Crème dessert Bio ⁷

Salade verte ¹⁰

Aiguillettes de poulet
 sauce crème ⁷

Semoule ¹

Yaourt nature ⁷

Carré aux fruits rouges

Quiche maison ^{1 3 7}

Blanquette de veau

Boullgour ¹

Petit suisse sucré ⁷ Bio

Tarte au citron ^{1 3 7}

Cake maison ^{1 10}

Paupiette de poulet
 sauce chasseur

Haricots beurre

Bleu ⁷

Fruit **

Salade verte ¹⁰

Chipolatas

Rôtis de pomme
 de terre

Yaourt aromatisé ⁷

Tarte ^{1 3}

Cervelas

Poisson pané ⁴

Allumettes de légumes

Babybel ⁷

Crêpes ^{1 3 7}

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

Ile flottante ^{3 7}

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