

Menus* du 08 juin au 14 juin 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit



Lundi 08 juin

Radis & beurre
Jambon fumé 
Tomate rôtie
Coquillettes 
Fromage 
Fromage blanc - confiture




Mardi 09 juin

Crêpe aux champignons
Rôti de porc au jus 
Légumes printaniers
Fromage 
Fruit de saison 

Mercredi 10 juin

Melon
Sauté de canard 
Courgettes en persillade
Riz 
Fromage à tartiner
Gâteau marbré choco

Jeudi 11 juin


Ballotine de dinde forestière 
Crêpinette sce chasseur 
Salsifis
Semoule
Yaourt 
Pastèque

Bon Appétit


Vendredi 12 juin

Concombre vinaigrette
Merlu sauce aurore 
Epinards au beurre d'ail
Pommes vapeur
Fromage 
Creme dessert vanille 

Samedi 13 juin

Terrine « marché de Provence »
Saucisse au jus 
Haricots beurre
Rösti
Fromage
Fruit de saison

Dimanche 14 juin

Salade de chou rouge
Saumon sur lit de poireaux 
Lentilles
Fromage blanc
Tarte normande

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale



Certification environnementale 2

Menus* du 15 juin au 21 juin 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit



Lundi 15 juin

Pâté en crouste 
Tomate farcie 
Riz créole
Fromage à tartiner 
Fruit de saison





Mardi 16 juin

Salade coleslaw
Sauté de porc cajun  
Navets sautés
Pommes noisette
Fromage 
Flan nappé caramel 

Mercredi 17 juin

Feuilleté au comté
Potatoes burger 
Haricots verts
Fromage
Fruit de saison 

Jeudi 18 juin


Terrine aux trois poissons 
Poulet rôti  
Légumes verts
Pennes
Fromage 
Pastèque

Bon Appétit


Vendredi 19 juin

Melon
Filet de dorade 
Carottes persillées 
Boullgour
Fromage  
Compote pomme – abricot 

Samedi 20 juin

Pizza jambon - chorizo 
Omelette aux Pdt
Légumes piperade
Fromage
Fruit de saison

Dimanche 21 juin

Concombre à la crème
Andouillette à la moutarde 
Brocolis vapeur
Tagliatelles
Fromage
Flan aux raisins

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale





Certification environnementale 2



Menus* du 22 juin au 28 juin 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 22 juin

Betteraves en vinaigrette
Rôti de porc 
Courgettes en persillade
Flageolets
Fromage
Crème dessert chocolat 



Mardi 23 juin

Terrines aux 3 légumes
Garniture bolognaise 
Pâtes
Yaourt pêche 
Pastèque

Mercredi 24 juin

Salade façon niçoise
Jambon sauce Madère  
Carottes Vichy 
Fromage  
Tarte aux abricots

Jeudi 25 juin

Radis & beurre
Blanquette de dinde  
Champignons
Petits pois
Fromage 
Gâteau de Savoie

Bon Appétit


Vendredi 26 juin

Salamis 
Brandade de poisson 
Salade verte 
Fromage  
Fruit de saison

Samedi 27 juin

Mortadelle 
Paupiette de lapin 
Aubergines
Riz créole
Fromage 
Fruit de saison

Dimanche 28 juin

Feuilleté
Joue de porc à la provençale 
Haricots beurre
Pommes forestine
Yaourt nature
Pêcher

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale







Certification environnementale 2



Menus* du 29 juin au 05 juillet 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit



Lundi 29 juin

Surimi sce cocktail 
Sauté de porc à la moutarde  
Boulgour
Légumes verts
Fromage 
Fruit de saison

Mardi 30 juin

Salade coleslaw
Omelette épinards ricotta
Purée de Pdt
Fromage 
Compote pomme – fraise 

Mercredi 01 juillet



Macédoine de légumes
Boulette de bœuf sce tomate 
Spaghettis
Fromage blanc 
Salade de fruits frais

Jeudi 02 juillet



Melon
Chipolatas  
Lentilles
Carottes persillées
Fromage
Clafoutis au lait bio 

Bon Appétit

Vendredi 03 juillet

Feuilleté au comté
Filet de poisson pané 
Riz créole 
Ratatouille
Fromage
Fruit de saison

Samedi 04 juillet

Mousseron de canard 
Paupiette du pêcheur
Brocolis vapeur
Pommes noisette
Fromage 
Fruit de saison

Dimanche 05 juillet

Terrine « marché de Provence »
Emincé de volaille  
Pâtes
Haricots verts
Fromage
Ile flottante

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale



Certification environnementale 2