

Menus du 8 juin au 3 juillet 2026

Légende :



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 8 au 12	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE LASAGNE DE BOEUF YAOURT BIO SUCRÉ FRUIT DE SAISON	MELON (à portionner) BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional) LENTILLES (locales) FRIPON SUISSE FRUITÉ	ROULADE DE VOLAILLE BEIGNETS DE CALAMARS ET KETCHUP MACARONIS BIO COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE DE PERLES, TOMATES, MAÏS ET VINAIGRETTE OEUF DURS BIO SAUCE FAÇON MORNAY ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) COMPOTE POMME - CAROTTE DU CHEF (à portionner)	CONCOMBRE VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET SAUCE FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO EDAM BIO (à portionner) CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT
du 15 au 19	TABOULÉ (semoule bio) FILET DE COLIN SAUCE TOMATE PETITS POIS BIO SUISSE FRUITÉ MELON (à portionner)	REPAS FROID CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFES BIO FAÇON PIÉMONTAISE CAMEMBERT BIO (à portionner) LIÉGEOIS CHOCOLAT	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE TOMATE FARCIE* RIZ BIO SAINT PAULIN (à portionner) ABRICOT	RADIS ROSES ET BEURRE SAUTÉ DE DINDE SAUCE MOUTARDE CAROTTES (LOCALES) VACHE QUI RIT BIO CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF (à portionner)	SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DE BOEUF CANTAL AOP (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP
JUIN - JUILLET 2026					<i>Vol... destination ... Le Mexique</i>
du 22 au 26	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES BIO VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA PROVENCALE PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) FRUIT DE SAISON	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY CAROTTES VICHY SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	MELON (à portionner) FILET DE COLIN MSC SAUCE À L'ANETH RATATOUILLE SAINT-MORÈT BIO MINI CRÊPES SUCRÉES	 SALADE DE TOMATE, MAÏS, ET AVOCAT FAJITAS : ÉGRÉNÉ DE BOEUF, MAÏS SAUCE TEX MEX RIZ BIO TOMATÉ EMMENTAL BIO (à portionner) COMPOTE POMME BIO DU CHEF (à portionner)
du 29 juin au 3 juillet	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHON ET MAÏS VINAIGRETTE CORDON BLEU DE VOLAILLE PETITS POIS CAROTTES BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	CONCOMBRE VINAIGRETTE QUENELLES NATURES SAUCE CRÈME HARICOTS VERTS BIO ET FINES HERBES CARRÉ FRAIS TARTE À LA FRAMBOISE (à portionner)	TOMATE VINAIGRETTE PENNES BIO À LA BOLOGNAISE DE BOEUF SAINT PAULIN (à portionner) COMPOTE POMME PÊCHE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE SAUCISSE DE STRASBOURG*, MAYONNAISE POMMES DE TERRE NOISETTE TOMME BIO (locale) (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	REPAS FROID OEUF DUR BIO ET MAYONNAISE SALADE DE PÉPINETTES, SURIMI, TOMATE ET MAÏS SUISSE FRUITÉ MELON (à portionner)

BONNES VACANCES !

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Plat faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

