


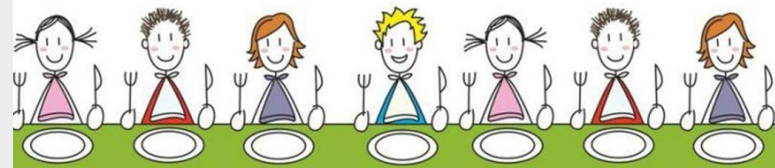











MENU JUIN ET JUILLET 2026



LUNDI 01 JUIN	MARDI 02 JUIN	JEUDI 04 JUIN	VENDREDI 05 JUIN
 SALADE JAMBON BLANC TRUFFADE FRUITS	MAÏS/THON FILET DE POULET HARICOTS BEURRE CRÈME DESSERT	 PÂTES EN SALADE RÔTI DE VEAU FLAGEOLETS FRUITS	 TOMATES EN SALADE POISSON PANÉ ROSTI GLACES
LUNDI 08 JUIN	MARDI 09 JUIN	JEUDI 11 JUIN	VENDREDI 12 JUIN
			
LUNDI 15 JUIN	MARDI 16 JUIN	JEUDI 18 JUIN	VENDREDI 19 JUIN
SALADE PAUPIETTES HARICOTS BLANCS FROMAGE BLANC 	MACÉDOINES DE LÉGUMES CUISES DE POULET RATATOUILLE/SEMOULE FROMAGE/FRUITS	SALADE DE RIZ ESCALOPES DE DINDE HARICOTS VERTS YAOURTS NATURES	 MELON FISH AND CHIPS POMMES DE TERRE GLACES
LUNDI 22 JUIN	MARDI 23 JUIN	JEUDI 25 JUIN	VENDREDI 26 JUIN
SALADE COMPOSÉE PÂTES À LA CARBONARA FRUITS 	TOMATES EN SALADE CHIPOS/MERGUEZ PURÉE PETITS SUISSES FRUITÉS	TABOULÉ FILET MIGNON HARICOTS FROMAGE/FRUITS 	SALADE NUGGETS FRITES GLACES 
LUNDI 29 JUIN	MARDI 30 JUIN	JEUDI 02 JUILLET	VENDREDI 03 JUILLET
SALADE DE POMMES DE TERRE RAVIOLI CRÈME DESSERT	 MAÏS/THON ROSBEEF LENTILLES FROMAGE/FRUITS		

* Fruits bio selon arrivage

* Viandes françaises

* Sous réserve de Modification

