

# JUIN / JUILLET 2026

Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
<u>MENU FROID :</u> Betteraves HVE, vinaigrette Rôti de porc HVE froid, sauce tartare Salade de pommes de terre Vinaigrette, échalotes Compote de pommes HVE	Haut de cuisse de poulet Petits pois HVE Camembert Fruit frais	Batônnets de carottes sauce cocktail Gratin de pâtes aux trois fromages (Plat complet) Flan pâtissier	Melon Marmite de poisson MSC sauce crème Riz à la tomate Crème dessert au chocolat
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Concombre vinaigrette Jambon grill Pennes Fruit frais	Salade de pommes de terre, tomates, œuf sauce tartare Aiguillettes de blé panées Epinards HVE béchamel Cocktail de fruits	<u>MENU VAL DE LOIRE</u> Cake au chèvre Émincé de volaille chasseur Haricots verts HVE Fromage blanc sucré	Colin pané MSC quartier de citron Gratin de chou-fleur Saint-Paulin Fruit frais
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Cordon bleu de volaille Ratatouille Gouda Flan nappé caramel	Julienne de betteraves vinaigrette Dos de colin MSC, sauce tomate Blé à la provençale Fruit frais	Melon Chili con carne Riz pilaf Banana bread	Couscous aux boulettes de soja Semoule HVE Mimolette Compote de pommes HVE
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Salade de penne, tomates mozzarella et pesto Saucisse HVE grillée Brocolis béchamel Mousse chocolat au lait	Escalope de volaille sauce provençale Haricots beurre Fondu président Fruit frais	Tomate et maïs vinaigrette Pizza au fromage Salade verte Riz au lait	Carottes râpées mimosa Colombo de poisson Boullgour Fruit frais
Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 2	Vendredi 3
Dhal de lentilles (Plat végétarien) Riz créole Petit suisse sucré Barre bretonne	Pommes de terre vinaigrette et échalotes Beignets au calamar et quartier de citron Ratatouille Fruit frais	<u>STOCKS TAMPONS</u>  Betteraves Raviolis Compote de pommes	Melon Jambon blanc HVE froid Chips Banane