

# Menus juin 2026



Semaines	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
1 au 5 juin	<p><b>Chou-fleur</b> Sauce façon cocktail  Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 Sauce  barbecue  (sv : Jambalaya aux légumes)  Boulgour  <b>Gouda Bio</b> 🌿  <b>Pomme</b></p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette à la  framboise  <b>Filet de saumon MSC</b> Sauce curry doux  Potatoes  <b>Yaourt nature BIO GAEC La Grange</b>  Gaufre liégeoise</p>	<p>Courgette râpée Vinaigrette  Tomate farcie  (sv : Tomate fraîche façon tomate  farcie/émincé de <b>pois Bio</b>)  <b>Le rond HVE de la ferme des Ayguees</b>  Compote fraîche <b>pomme bio</b>/framboise</p>	<p>Concombre Vinaigrette fromage blanc  Jambon blanc porc Label sauce 🇫🇷  mayonnaise  (sv : Œufs durs <b>Sauce mayonnaise</b>)  Salade de <b>coquillettes Bio</b>, tomate et  maïs Vinaigrette  Suisse fruité  Pastèque</p>
8 au 12 juin	<p>Melon  Carottes et pois chiches à l'orientale  <b>Semoule Bio</b>  Yaourt arôme ananas au lait de la  <b>ferme des Ayguees</b>  <b>Abricots</b></p>	<p>Salade de pommes de terre,  maïs Vinaigrette à l'estragon  Saucisse de Toulouse 🇫🇷  (sv : Saucisse végétale façon chipo)  <b>Haricots verts Bio</b> persillés  <b>Cantal AOP</b> 🌿  Liégeois vanille</p>	<p>Mélange de <b>coquillettes Bio</b> et tomates  Vinaigrette à l'huile d'olive  Rôti de dinde 🇫🇷 Sauce mayonnaise  (sv : Œufs durs Sauce mayonnaise)  Courgettes persillées  <b>Yaourt HVE GAEC La Belle étoile</b>  <b>Pomme VER</b></p>	<p>Guacamole au fromage blanc Chips  Tortilla  Chili con carne  (sv : Chili sin carne)  <b>Riz de Camargue IGP</b> pilaf  <b>Vache qui rit Bio</b> 🌿  Flan nappé caramel</p>
15 au 19 juin	<p>Concombre Vinaigrette au fromage  blanc  <b>Pastasotto</b> aux courgettes et fromage ail  et fines herbes  <b>Mimolette Bio</b> 🌿  <b>Banane Bio</b> 🍌</p>	<p>Pastèque  Emincé cuisse de poulet 🇫🇷 Sauce au jus  (sv : Émincé végétal au pois Bio Sauce au  jus)  <b>Boulgour Bio</b>  <b>Saint Nectaire AOP</b> 🌿  Nectarine jaune</p>	<p>Salade verte Vinaigrette  Bolognaise de bœuf 🇫🇷  (sv : Bolognaise de <b>lentilles Bio</b>)  <b>Macaronis Bio</b>  <b>Emmental Bio</b> râpé  <b>Crème dessert HVE de la ferme des  ayguees</b> caramel</p>	<p>Tomates Vinaigrette ciboulette  <b>Filet de colin d'Alaska MSC</b> Sauce  mayonnaise  Ratatouille  <b>Yaourt Bio nature</b> 🌿  <b>Clafoutis à l'abricot</b></p>
22 au 26 juin	<p><b>Betteraves Bio</b> Vinaigrette  Rougail de saucisses  (sv : Rougail de saucisses végétarien)  <b>Riz de Camargue IGP</b> pilaf  Brie  Nectarine jaune</p>	<p>Melon jaune  Filet de limande MSC Sauce aneth  Printanière de légumes  <b>Yaourt HVE GAEC La Belle étoile</b>  Beignet framboise</p>	<p>Salade verte Vinaigrette à l'estragon  Gratin aubergine/pommes de terre au  bœuf façon moussaka 🇫🇷  (sv : Gratin aubergine/pommes de terre  <b>au fromage</b>)  <b>Cantal AOP</b> 🌿  Compote fraîche <b>pomme Bio</b> vanille</p>	<p>Haricots beurre Vinaigrette à l'ail  Salade de perles, mimolette, tomates  et maïs Vinaigrette  Fromage blanc  Pêche</p>

Légendes : Bio Produits labellisés Régions Plat signature Origine France

