

Du 23 au 29 juin 2025		NORMAL		SEMAINE 26		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef Dubarry		23-juin	Potage du Chef Dubarry			
Salade aux quatre haricots			Salade aux quatre haricots			
Cuisse de poulet sauce vigneronne			Tomate farcie			
Purée de patate douce			Riz de Camarque IGP			
Gorgonzola AOP			Gorgonzola AOP			
Salade de fruits Arlequin		Salade de fruits Arlequin				
		Mardi			A	B
Velouté de légumes		24-juin	Velouté de légumes			
Rillettes			Rillettes			
Haché de veau sauce madère			Filet de lieu MSC sauce florentine			
Haricots verts BIO à l'ail			Epinards à l'anglaise			
Brie			Brie			
Fruit de saison RUP		Fruit de saison RUP				
		Mercredi			A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		25-juin	Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Concombres à la menthe BIO			Concombres à la menthe BIO			
Rôti de bœuf froid cornichon			Andouillette grillée			
Salade Niçoise			Frites au four CE2			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Yaourt aromatisé BIO		Yaourt aromatisé BIO				
		Jeudi			A	B
Velouté aux bolets		26-juin	Velouté aux bolets			
Tomates mimosa			Tomates mimosa			
Jambon sauce brune			Rôti de dinde sauce à l'indienne			
Aubergines en dés à l'ail			Trio de légumes			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Tarte rhubarbe		Tarte rhubarbe				
		Vendredi			A	B
Soupe au cresson		27-juin	Soupe au cresson			
Taboulé de boulgour coriandre			Taboulé de boulgour coriandre			
Cœur de colin MSC sauce dieppoise			Couscous poulet			
Epinards à la crème BIO			Semoule BIO			
Tomme noire			Tomme noire			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Samedi			A	B
Soupe de poisson méditerranéenne		28-juin	Soupe de poisson méditerranéenne			
Cervelas vinaigrette			Cervelas vinaigrette			
Rôti de veau sauce marenço			Fricassée de la mer sauce bisque de homard			
Blé HVE sauce tomate			Brunoise de légumes			
Crème dessert vanille BIO			Crème dessert vanille BIO			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette		29-juin	Potage du Chef à la courgette			
Salade de blé CE2 à la menthe			Salade de blé CE2 à la menthe			
Bolognaise			Côte de porc aux herbes			
Spaghettis BIO			Poêlée de choux de Bruxelles			
Mimolette			Mimolette			
Gâteau du Chef au chocolat		Gâteau du Chef au chocolat				

A rendre au plus tard le VENDREDI 13 JUIN

Du 23 au 29 juin 2025		SANS SEL		SEMAINE 26		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef Dubarry			Potage du Chef Dubarry			
Salade aux quatre haricots			Salade aux quatre haricots			
Cuisse de poulet		23-juin	Tomate farcie			
Purée de patate douce			Riz de Camarque IGP			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Salade de fruits Arlequin			Salade de fruits Arlequin			
		Mardi			A	B
Velouté de légumes			Velouté de légumes			
Salade de pépinettes HVE			Salade de pépinettes HVE			
Haché de veau		24-juin	Filet de lieu MSC			
Haricots verts BIO à l'ail			Epinards à l'anglaise			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef			Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Concombres à la menthe BIO			Concombres à la menthe BIO			
Rôti de bœuf froid cornichon		25-juin	Andouillette grillée			
Salade Niçoise			Frites au four CE2			
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé			
Yaourt aromatisé BIO			Yaourt aromatisé BIO			
		Jeudi			A	B
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets			
Tomates mimosa			Tomates mimosa			
Jambon au jus		26-juin	Rôti de dinde			
Aubergines en dés			Trio de légumes			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Tarte rhubarbe			Tarte rhubarbe			
		Vendredi			A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Taboulé de boulgour coriandre			Taboulé de boulgour coriandre			
Cœur de colin MSC		27-juin	Couscous poulet			
Epinards à la crème BIO			Semoule BIO			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Samedi			A	B
Soupe de poisson méditerranée			Soupe de poisson méditerranée			
Salade verte aux noix			Salade verte aux noix			
Rôti de veau		28-juin	Fricassée de la mer			
Blé HVE sauce tomate			Brunoise de légumes			
Crème dessert vanille BIO			Crème dessert vanille BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette			
Salade de blé CE2 à la menthe			Salade de blé CE2 à la menthe			
Bolognaise		29-juin	Côte de porc			
Spaghettis BIO			Poêlée de choux de Bruxelles			
Fromage blanc au citron			Fromage blanc au citron			
Gâteau du Chef au chocolat			Gâteau du Chef au chocolat			

A rendre au plus tard le VENDREDI 13 JUIN

Du 23 au 29 juin 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 26		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef Dubarry			Potage du Chef Dubarry			
Salade aux quatre haricots			Salade aux quatre haricots			
Cuisse de poulet sauce vigneronne			Tomate farcie			
Purée de patate douce	23-juin		Riz de Camarque IGP			
Gorgonzola AOP			Gorgonzola AOP			
Fruits à l'eau			Fruits à l'eau			
		Mardi			A	B
Velouté de légumes			Velouté de légumes			
Rillettes			Rillettes			
Haché de veau sauce madère		24-juin	Filet de lieu MSC sauce florentine			
Haricots verts BIO à l'ail			Epinards à l'anglaise			
Brie			Brie			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef			Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Concombres à la menthe BIO			Concombres à la menthe BIO			
Rôti de bœuf froid cornichon		25-juin	Andouillette grillée			
Salade Niçoise			Frites au four CE2			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
		Jeudi			A	B
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets			
Tomates mimosa			Tomates mimosa			
Jambon sauce brune		26-juin	Rôti de dinde sauce à l'indienne			
Aubergines en dés à l'ail			Trio de légumes			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Madeleine			Madeleine			
		Vendredi			A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Taboulé de boulghour coriandre			Taboulé de boulghour coriandre			
Cœur de colin MSC sauce dieppoise		27-juin	Couscous poulet			
Epinards à la crème BIO			Semoule BIO			
Tomme noire			Tomme noire			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Samedi			A	B
Soupe de poisson méditerranéenne			Soupe de poisson méditerranéenne			
Cervelas vinaigrette			Cervelas vinaigrette			
Rôti de veau sauce marenço		28-juin	Fricassée de la mer sauce bisque de homard			
Blé HVE sauce tomate			Brunoise de légumes			
Petit-suisse nature BIO			Petit-suisse nature BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette			
Salade de blé CE2 à la menthe			Salade de blé CE2 à la menthe			
Bolognaise		29-juin	Côte de porc aux herbes			
Spaghettis BIO			Poêlée de choux de Bruxelles			
Mimolette			Mimolette			
Gâteau du Chef au chocolat			Gâteau du Chef au chocolat			

A rendre au plus tard le VENDREDI 13 JUIN

Du 23 au 29 juin 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 26
LUNDI		
Potage du Chef Dubarry		23-juin
Salade aux quatre haricots		
Tarte aux légumes du soleil		
Purée de patate douce		
Gorgonzola AOP		
Salade de fruits Arlequin		
MARDI		
Velouté de légumes		24-juin
Salade de pépinettes HVE		
Flan de légumes au fromage		
PLAT COMPLET		
Brie		
Fruit de saison RUP		
MERCREDI		
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		25-juin
Concombres à la menthe BIO		
Quenelles lyonnaises sauce Nantua		
Epinards à l'anglaise		
Emmental BIO		
Yaourt aromatisé BIO		
JEUDI		
Velouté aux bolets		26-juin
Tomates mimosa		
Omelette au fromage		
Aubergines en dés à l'ail		
Fromage blanc sucré BIO		
Tarte rhubarbe		
VENDREDI		
Soupe au cresson		27-juin
Taboulé de boulgour coriandre		
Galette haricots rouges BIO		
Epinards à la crème BIO		
Tomme noire		
Fruit de saison BIO		
SAMEDI		
Soupe de poisson méditerranée		28-juin
Salade de pois chiche		
Galette de lentilles BIO		
Blé HVE sauce tomate		
Crème dessert vanille BIO		
Fruit de saison HVE		
DIMANCHE		
Potage du Chef à la courgette		29-juin
Salade de blé CE2 à la menthe		
Feuilleté au chèvre		
Spaghettis BIO		
Mimolette		
Gâteau du Chef au chocolat		

A rendre au plus tard le VENDREDI 13 JUIN