



# Menus du mois



## PRINTEMPS





### MENUS DU 1 AU 26 JUIN 2026

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE


Lundi 1

Tomate bio   
 et féta  
 Quenelle sauce Nantua 3,1,7,14  
 Semoule bio 7,1   
 Compote de fruits bio

Mardi 2

Salade verte bio   
 et maïs  
 Parmentier de lentilles 6,7  
 Yaourt nature local  
 Fruit de saison bio 


Jeudi 4

Radis bio   
 Sauté de porc sauce moutarde 10  
 Petits pois  
 Tomme de chèvre locale 7  
 Cake aux pépites de chocolat bio maison



Vendredi 5

Salade composée bio  
 Poulet rôti fermier  
 Frites  
 Fromage blanc local 7  
 Fraises

Lundi 8

Poisson pané 4,1  
 Carottes bio fraîches et polenta gratinée 7  
 Yaourt bio 7  
 Fruit de saison bio 


Mardi 9

Melon bio   
 Nouilles sautées aux petits  
 légumes 1,7  
 Cantal AOP 7   
 Glace


Jeudi 11

MENU ESPAGNOL  
 Chorizo 12  
 Paella au poulet 4  
 Fromage 7  
 Salade de fruits  
 Pétilillant au citron

Vendredi 12

Betteraves bio   
 Croque monsieur maison  
 Haricots verts persillés bio 7  
 Crumble aux pêches 1,7



Lundi 15

Tomates bio   
 mozzarella 7  
 Chipolatas HVE  
 Purée de pomme de terre 7  
 Compote de fruits bio



Mardi 16

ASSIETTE ESTIVALE  
 Taboulé bio et chips 1  
 Jambon blanc label rouge  
 Brocolis bio 7  
 Fromage blanc local 7  
 Sorbet


Jeudi 18

Salade verte bio   
 Lasagnes aux légumes 1,3,7  
 Fruit de saison bio 


Vendredi 19

Melon   
 et jambon fumé 12  
 Quiche chèvre et épinards 7,1,,3  
 Salade mêlée bio   
 Gâteau amande et myrtille maison 3,7,8  
 Crème Anglaise 7,1,3

Lundi 22

Jus de légumes  
 Aiguillette de volaille marinée  
 Rösti de pomme de terre  
 Yaourt nature bio 7  
 Fruit de saison bio 

Mardi 23

Salade composée bio  
 Pâtes fraîches 1,7  
 Fromage râpé 7   
 Fruit de saison bio

Jeudi 25

Feuilleté au fromage maison 1,7,3  
 Crumble de poisson 4,1  
 Ratatouille  
 Suisse aux fruits 7

Vendredi 26

MENU USA  
 Salade coleslaw  
 Hot dog  
 Fromage blanc local 7  
 Compote de fruits bio

Nos menus risquent de contenir des allergènes comme : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfites.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.

Menus réalisés par la Diététicienne Anne Magnin.

Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

 Crudités et cuisinés

 Protéines

 Féculents

 Laitages

1 : gluten

2 : crustacé

3 : oeufs

4 : poissons

5 : arachide

6 : soja

7 : lait

8 : fruit à coque

9 : céleri

10 : moutarde

11 : sésame

12 : sulfites

13 : lupin

14 : mollusque



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles.

MEILLEUR OUVRIER FRANÇAIS 2025

(allergènes vinaigrette : 10 & 12)