



MENUS DES MOIS DE JUIN ET JUILLET 2026



	Du 1 au 5 juin	Du 8 au 12 juin	Du 15 au 19 juin	Du 22 au 26 juin	Du 29 juin au 3 juillet
Lundi 	Betteraves bio Paupiette de veau Riz Yaourt bio	Taboulé Emincé de dinde au curry Poêlée campagnarde Fromage Fruit	Coleslaw Steak haché* Haricots beurre Riz au lait	Betteraves bio Poulet basquaise Pâtes artisanales (2) Crème vanille	Céleri rémoulade Sauté de poulet forestier Boulgour Yaourt abricot fermier (1)
Mardi 	Carottes râpées Sauté de poulet Haricots verts Fromage Compote Bio	Céleri rémoulade Hachis Parmentier* Salade verte Yaourt fermier fraise (1)	Rizetti au thon Chipolata Gratin de courgettes Fromage Compote pomme/fraise	Melon Rougail saucisse Riz Thaï Fromage Fruit	Concombre à la crème (4) Pâtes à la Bolognaise * Fromage Compote Bio
Mercredi 					
Jeudi 	Pastèque Poisson du marché Pdt vapeur Fromage Fruit	Rosette et beurre Filet meunière Epinards à la crème Fromage Salade de fruits frais	Concombre (4) Poisson du marché Pommes de terre vapeur Fromage Fruit	Taboulé Poisson du marché Poêlée méridionale Chocolat liégeois	Pastèque Tomates farcies Riz Fromage Fruit
Vendredi 	Tomates mozzarella Jambon fumé Moquettes Eclair au chocolat	Melon Sauté de poulet Pommes de terre rissolées Glace	Œuf mayonnaise Pizza Margherita Salade verte Fromage Mousse au chocolat	Salade pdt et thon Boulettes de bœuf bio Haricots beurre Fromage Tarte aux pommes	 PIQUE-NIQUE



(1) Ferme de la Rochette
(2) La plume au vent

(3) Tradition de Vendée
(4) Légumes Grelaud

* Viande bovine française 

