


## MOIS DE JUIN 2026

LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
Concombre féta Tortellini Saumon Smoothie vitaminé	Salade de tomate Dinde au curry Semoule Sorbet fruit	Œuf mayonnaise Tarte provençale Salade verte Compote/Fromage	Aspergé vinaigrette Omelette aux fromages Petits pois Yaourt/Fruit	Coleslaw Calamar à l'espagnol Riz sauvage Salade de fruits
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Pan con tomate Rougail saucisses Riz créole Biscuit crème anglaise	Cœur d'artichaut Poulet pané Pâtes au pesto Eclair au chocolat	Dips de légumes Dinde Piperade Compote/Fromage	Melon Moules Frites Fromage blanc coulis de fruits	Tarte fine légumes Galette végétale Brocolis Compote de rhubarbe
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Salade de PDT Saucisse Purée de pois cassés Fromage/Fruit	Gaspacho Burger poulet Chips Yaourt/Fruit	Radis Colin bordelais Riz Cocktail de fruits	Carotte râpées Tarte provençale Salade verte Fromage blanc fruits secs	Pan con tomate Filet de poisson meunière Courgettes Yaourt/Fruit
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Dés de pastèque Cappelletti Tofu aux épinards Glace à l'eau	Thon pêche mayonnaise Galette complète Salade Crème dessert	Tomates cerises Jambon blanc Coquillettes Mousse aux chocolat	Pâté de campagne Aiguillettes de canard Purée de pommes de terre Gâteau surprise du chef	

### Légende :

fruits et légumes crus

fruits et légumes cuits

viandes, poissons, œufs

féculents

produits laitiers

repas sans viande

Dessert Maison

La commune se réserve le droit d'apporter des modifications dans la composition des menus si nécessaire.

L'équilibre alimentaire sera dans tous les cas respecté.

Boulangier : SAS Laurent Bruguières

Viandes Française : Pro à pro

Fruits et légumes : Les potagers du midi

Poissons frais: Terre Azur

**Une alternative sans viande (poisson, œufs ou protéines végétales) est systématiquement proposée aux enfants lorsque le menu comporte de la viande.**