



## MENUS

# Du 01 au 05 Juin 2026

### Découverte De l'Aubergine et de la Framboise



Grands  
Texture  
"Morceaux"

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Moussaka Végétarienne (Lait)(aubergines, tomates), Quinoa et lentilles vertes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Citron</p>	<p>Salade de tomates cerises (A couper en quatre)</p> <p>Carottes vichy, Pâtes* (Blé) à l'huile d'olive et sauté de Boeuf</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de blé* (Blé) aux champignons</p> <p>Courgettes au curry, Polenta au bouillon de légumes et Poisson du jour*</p> <p>Yaourt à la Grecque</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de saison (légumes variés)</p> <p>Haricots verts à l'ail, Riz et Poulet façon basquaise (tomate,poivron)</p> <p>Gouda</p> <p>Compote Pomme Menthe</p>	<p>Courge et Navets à la crème* (Lait), Pommes de terre sautées et Poisson du jour*</p> <p>Brie</p> <p>Compote Pomme Framboise</p>

Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)



Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou \* Allergènes à déclaration obligatoire

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes  
Toutes nos viandes sont d'origine française



## MENUS

# Du 08 au 12 Juin 2026

### Découverte de la Cerise et de la Myrtille



Grands  
Texture  
"Morceaux"

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade Tomate</p> <p>Fideuà revisité* (Blé) (Carottes, Artichauts), cuisses de Poulet</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Courgettes à l'aneth, Riz pilaf et Poisson du jour* façon moqueca (poivrons, tomates et jus de coco)</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Cerise </p>	<p>Velouté de Petit pois à la menthe* (lait)</p> <p>Curry d'Aubergines* (Lait), Millet décortiqué au bouillon de légumes, Haricots coco à l'huile d'olive </p> <p>Emmental</p> <p>Compote Pomme Myrtille </p>	<p>Epinards à la crème* (Lait), Quinoa et Poisson du jour*</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de Pâtes* (Blé) aux petits légumes (carottes, concombres, oignons)</p> <p>Haricots verts au curry, Patates douces et Bœuf au curcuma</p> <p>Yaourt à la Grecque</p> <p>Compote Pomme Cerise Menthe</p>



Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou \* Allergènes à déclaration obligatoire

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes  
Toutes nos viandes sont d'origine française



## MENUS

# Du 15 au 19 Juin 2026

### Découverte de la Figue et des câpres



Grands  
Texture  
"Morceaux"

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Courgettes à l'ail, Riz au 4 épices et Poisson du jour*</p>	<p>Salade Tomates Fêta* (lait)</p> <p>Choux lisses braisés, Polenta crémeuse* (lait) et Pois chiches au cumin</p>	<p>Velouté Artichauts et Pommes de terre</p>	<p>Epinards et champignons, Patates douces au coulis de figues et cuisses de Poulet</p>	<p>Cake* à l'emmental* et au curry (Blé, Lait)</p> <p>Haricots verts, Boulgour* (Blé) à la badiane et Poisson du jour*</p>
<p>Délice crémeux</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fromage Blanc nature</p> <p>Compote Pomme Mangue Vanille</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Grenade Basilic</p>	<p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Yaourt à la Grecque</p> <p>Compote Pomme Abricot Verveine</p>



Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou \* Allergènes à déclaration obligatoire

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes  
Toutes nos viandes sont d'origine française




## MENUS

### Du 22 au 26 Juin 2026

Découverte du Melon 



Grands  
Texture  
"Morceaux"

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Aubergines à la parmesane* (Lait), Pâtes* (Blé) à la sauce tomate, Sauté de Poulet</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote Pomme Prune</p>	<p>Soupe froide à la tomate (Pain de mie* (Blé))</p> <p>Carottes au cumin, Semoule de petit épeautre et Poisson du jour*</p> <p>Yaourt à la Grecque</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de concombres à la mozzarella* (Lait)</p> <p>Haricots Verts et Artichauts, Boulgour* (Blé) à l'échalote et Houmous de pois chiches</p> <p>Emmental </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz au maïs et petits pois</p> <p>Navets glacés à la figue, Patates douce à la violette et pièce de Bœuf</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Courgettes à l'anis, Polenta crémeuse* (Lait) et Poisson du jour*</p> <p>Yaourt à la Grecque</p> <p>Compote Pomme Myrtille Citron</p>



Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou \* Allergènes à déclaration obligatoire

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes  
Toutes nos viandes sont d'origine française







