

MENUS JUIN 2026

NOM :

AVEC POTAGE DU SOIR :

LUNDI 01/06/2026	MARDI 02/06/2026	MERCREDI 03/06/2026	JEUDI 04/06/2026	VENDREDI 05/06/2026	SAMEDI 06/06/2026	DIMANCHE 07/06/2026
Carottes râpées à l'orientale	Pizza	Salade verte	Taboulé de chou-fleur	Sardine au citron	Salade Doloise	Mortadelle cornichon
Chipolatas	Filet de poisson meunière	Filet de poulet au curry	Rôti de bœuf / Mayo-lait	Omelette du chef	Saumonette sauce oseille	Sauté de canard au poivre vert
Purée	Epinards	Tortis	Ratatouille Sicilienne (froide)	Pomme de terre cube	Gratin de fenouil	Tagliatelles
Polinois	Yaourt de la mamellerie	Brie	Cantal	Fromage blanc aromatisé	Bûche de chèvre	Tome de savoie
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Purée pomme-kiwi	Crème dessert à la vanille en seau	Fruit de saison	Pruneaux au sirop	Bavarois poire-chocolat
LUNDI 08/06/2026	MARDI 09/06/2026	MERCREDI 10/06/2026	JEUDI 11/06/2026	VENDREDI 12/06/2026	SAMEDI 13/06/2026	DIMANCHE 14/06/2026
Salade de lentilles de Champdivers	Maquereau à la moutarde	Charcuterie	Piémontaise à l'œuf	Pâté de campagne cornichons	Salade Auvergnate	Terrine de lapin
Sauté de bœuf aux olives	Crique au Cantal	Mouclade	Filet de poulet au romarin	Filet de poisson beurre citron	Sauté de porc à la moutarde ancienne	Paleron de bœuf
Pâtes tortolles	Courgettes à la provençal	Riz	Carottes bâtonnets	Petits pois	Blettes persillées	Pomme rôsti
Comté	St Môret	Ortolan	Fromage blanc	Mimolette	St Félicien	Tome du Jura
Gourmandise de Suzie	Fruit de saison	Oreillon de pêche au sirop	Fruit de saison	Moelleux Haricotat	Café liegeois	Crumble fruits rouges
LUNDI 15/06/2026	MARDI 16/06/2026	MERCREDI 17/06/2026	JEUDI 18/06/2026	VENDREDI 19/06/2026	SAMEDI 20/06/2026	DIMANCHE 21/06/2026
Coleslaw	Salade de radis rose râpés	Salade de pois chiches	Charcuterie	Salade verte	Asperges vinaigrette	Pâté de campagne
Blanc de poulet moutarde estragon	Mac'n cheese	Quiche au fromage	Fish and chips / citron	Parmentier de bœuf avec émincé de bœuf)	Courgette farcie	Sauté de veau à l'estragon
Haricots verts (chaud ou froid)		Salade verte	Gratin d'aubergine		Riz	Salsifis persillés
Cancoillotte à l'ail	Yaourt aromatisé vrac	Bleu de Gex	Petit suisse nature	St Nectaire	Faisselle	Petit Billy
Rocher coco	Fruit de saison	Salade de fruit farandole	Fruit de saison	île flottante	Fruit de saison	Tarte tropézienne
LUNDI 22/06/2026	MARDI 23/06/2026	MERCREDI 24/06/2026	JEUDI 25/06/2026	VENDREDI 26/06/2026	SAMEDI 27/06/2026	DIMANCHE 28/06/2026
Salade de tomate, oignons huile olive	Taboulé	Terrine de légumes	Salade Iceberg	Salade de lentilles	Pissaladière	Fromage de tête
Fidua Valencienne	Blanc de poulet	Saucisse de Francfort	Sauté de bœuf au thym	Rôti de Porc au jus	Cuisse de canette	Gigot
	Salade niçoise haricots verts	Purée	Frites	Blettes à la tomate	Purée de panais	Polenta crémeuse
Camembert	Fromage blanc aromatisé	Fourme d'Ambert	Tome noire	Yaourt nature	Bûche du Pilat	Gouda au cumin
Flan nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Cookies maison	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Bavarois cappuccino
LUNDI 29/06/2026	MARDI 30/06/2026	MERCREDI 01/07/2026	JEUDI 02/07/2026	VENDREDI 03/07/2026	SAMEDI 04/07/2026	DIMANCHE 05/07/2026
Salade à la Grecque	Melon	Salade de pâtes	Salade verte	Sardines au citron	Salade de cœur de palmier	Jambon persillé
Rôti de bœuf froid - Mayo	Tomate farcie	Nuggets de volaille	Filet de lieu sauce à l'aïoli	Paupiette de veau	Assiette anglaise	Cuisse de pintade au jus
Salade de pommes de terre	Riz	Epinards à la crème d'ail	Légumes aïoli	Poêlée Lyonnaise	Pommes rôties	Gratin d'aubergine
Petit Suisse nature	Comté	Emmental	Tome blanche	Faisselle	Bresse bleu	St Marcellin
Fruit de saison	Liegeois pomme cassis framboise	Mousse au chocolat	Eclair à la vanille	Fruit de saison	Pêche Melba	Tartelette aux fraises