

Juin-Juillet 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
<u>1er au 05</u>	Betteraves Quenelles de veau Tortis Madeleine Semoule au lait	Surimi mayo Poulet rôti Quartiers PDT Rondelé Ananas frais	Carottes râpées Rousties de légumes Haricots verts Yaourt sucré Cake framboise	Melon Poisson sauce crustacés Purée de brocolis Tomme Blanche Entremet chocolat
<u>08 au 12</u> <u>Val de Loire</u>	Oeufs mayo Boulettes Végé Stroganoff Lentilles Petit Suisse fruits Fruit frais	Salade des Champs* Aguillette blé panées Ratatouille Cantadou Liégeois chocolat	Salade Tourangelle* Poulet sauce forestière Carottes et PDT Petit Moulé Faisselle sucre	Salade du Chef* Colin pané Gratin chou-fleur Galette Bretonne Novly vanille
<u>15 au 19</u>	Terrine de poisson Cordon bleu volaille Haricots beurre Carré de l'Est Flan nappé caramel	Melon Poisson Basquaise Frites au four Biscuit Nouba Yaourt sucré	Concombres Tomates farcies Riz Emmental Gâteau chocolat	Tomates Croustillant fromager Purée de carottes Yaourt sucré Fruit frais
<u>22 au 26</u>	Radis beurre Lasagnes de légumes Mimolette Pêche au sirop	Concombre pastèque Saucisse Toulouse # Beignets brocolis Petit Suisse sucré Fruit frais	Melon Quiche Lorraine # Salade piémontaise Yaourt aromatisé Brownies	Saucisson à l'ail Crêpe au fromage Carottes aux épices Brie pointe Compote pomme fraise
<u>29 au 03/07</u>	Salade blé légumes Poulet sauce aigre douce Haricots verts Yaourt aromatisé Fruit frais	Betteraves Raviolis Camembert Compote	Salade Marco Polo * Beignets calamar Purée épinards Yaourt sucré Cake pépites choco	Pique-Nique

(#) Plat contenant du porc remplacé par de la volaille uniquement pour les sans porc

*Salade des Champs : carottes, chou fleurs, petits pois et maïs

*Salade Tourangelle : haricots blancs, ail, persil et mayo

*Salade du Chef : tomates, betteraves, maïs, fromage et salade verte

*Salade Marco Polo : pâtes, surimi, tomates, maïs, poivron et mayo

