

# MENUS DU 1<sup>ER</sup> JUIN AU 3 JUILLET 2026



## LUNDI 1 JUIN

### MENU VÉGÉTARIEN

Melon   
 Hachis végétarien de lentilles   
 Yaourt nature   
 Cocktail de fruit  
**Goûter :** Pain et barre de chocolat, Compote de pomme

## MARDI 2 JUIN

Carotte râpées   
 vinaigrette au miel servie à part  
 Sauté de bœuf sauce paprika   
 Duo de brocolis et choux-fleurs   
 Fusillis   
 Cantal   
 Semoule au lait / Riz au lait   
**Goûter :** Lait chocolat, Madeleines

## MERCREDI 3 JUIN

Salade Grecque   
 Filet de colin sauce oseille   
 Blé   
 Fruit de saison   
**Goûter :** Pain et confiture, Fromage blanc aromatisé

## JEUDI 4 JUIN

Salade de pommes de terre échalote et emmental   
 Nuggets de poulet   
 Purée de courgette   
 Fruit de saison   
**Goûter :** Cake fourré fraise, Compote de pomme poire

## VENREDI 5 JUIN

Marmite de dorade sébaste   
 Riz   
 Saint Nectaire   
 Fruit de saison   
**Goûter :** Yaourt aromatisé, Pain et beurre

## LUNDI 8 JUIN

Pastèque   
 Brandade de saumon   
 Salade verte  
 Yaourt nature   
**Goûter :** Lait chocolat, Gâteau maison au yaourt

## MARDI 9 JUIN

Salade Mexicaine   
 Tempeh (lupin) à la provençale   
 Ratatouille   
 Tortis et emmental râpé  
 Saint Nectaire   
 Fruit de saison   
**Goûter :** Jus multifruit, Pain et pâte à tartiner

## MERCREDI 10 JUIN

Crêpe au fromage  
 Friand au fromage  
 Sauté de veau sauce aux champignons   
 Haricots verts persillés   
 Pommes de terre   
 Fruit de saison   
**Goûter :** Croissant, Yaourt aromatisé

## JEUDI 11 JUIN

### MENU MEXICAIN

Emincé de poulet sauce chili haricots rouges   
 Wrap tortillas  
 Riz   
 Cheddar   
 Fruit de saison   
**Goûter :** Cake fourré fraise, Compote de pomme

## VENREDI 12 JUIN

### MENU CME

Salade de maïs   
 Steak haché au jus  
 Potatoes  
 Petit moulé   
 Tarte au chocolat   
**Goûter :** Pain et beurre, Fruit de saison

## LUNDI 15 JUIN

Melon   
 Filet de colin sauce Napolitaine   
 Purée de courgette   
 Liégeois chocolat / Liégeois vanille   
**Goûter :** Lait nature, Madeleines

## MARDI 16 JUIN

### MENU ARGENTIN

Rôti de bœuf sauce chimichurri   
 Frites   
 Emmental   
 Fruit de saison   
**Goûter :** Pain et confiture, Fruit de saison

## MERCREDI 17 JUIN

Tomate vinaigrette balsamique et féta   
 Sauté de poulet crème ciboulette   
 Brocolis   
 Semoule   
 Riz au lait   
**Goûter :** Jus de pomme, Pain et pâte à tartiner

## JEUDI 18 JUIN

### MENU VÉGÉTARIEN

Œuf dur mayonnaise

Bolognaise égrené pois féveroles   
 Pennes et emmental râpé   
 Yaourt nature   
 Fruit de saison   
**Goûter :** Cake fourré abricot, Compote de pomme

## VENREDI 19 JUIN

Piémontaise sans viande   
 Poisson pané et citron   
 Epinards béchamel et emmental râpé   
 Riz   
 Cantal   
 Fruit de saison   
**Goûter :** Pain et beurre, Yaourt aromatisé

## LUNDI 22 JUIN

Filet de lieu frais sauce brunoise   
 Petit pois   
 Blé   
 Carré de l'est   
 Fruit de saison   
**Goûter :** Lait chocolat, Cake fourré abricot

## MARDI 23 JUIN

### MENU VÉGÉTARIEN

Pastèque   
 Légumes couscous   
 Semoule   
 Vache qui rit   
 Crème dessert vanille / Crème dessert chocolat   
**Goûter :** Pain au chocolat, Fruit de saison

## MERCREDI 24 JUIN :

### MENU FRANCE

Salade verte, maïs et croûtons vinaigrette   
 Sauté de bœuf bourguignon   
 Carottes et pommes de terre   
 Yaourt aromatisé   
**Goûter :** Jus d'ananas, Pain et barre de chocolat

## JEUDI 25 JUIN

Concombre   
 vinaigrette servie à part  
 Rôti de porc froid et mayonnaise   
 Rôti de dinde froid et mayonnaise   
 Haricots beurrés persillés   
 Boulghour   
 Gâteau au chocolat et crème anglaise   
**Goûter :** Pain et confiture, Fruit de saison

## VENREDI 26 JUIN

Saucisson à l'ail et cornichon   
 Roulade de volaille et cornichon

Gratin de macaronis au saumon   
 Emmental râpé  
 Saint Nectaire   
 Fruit de saison  
**Goûter :** Yaourt aromatisé, Gâteau aux pépites de chocolat

## LUNDI 29 JUIN

Melon   
 Sauté de veau au jus   
 Brocolis   
 Pommes de terre   
 Petit moulé   
 Fruit de saison   
**Goûter :** Pain et confiture, Compote de pomme

## MARDI 30 JUIN

Tomate   
 vinaigrette servie à part  
 Marmite d'églefin   
 Riz   
 Mont cadi  
 Gélifié chocolat / Gélifié vanille   
**Goûter :** Pain et beurre, Fruit de saison

## MERCREDI 1 JUILLET

Friand au fromage  
 Steak hachés au jus   
 Ratatouille   
 Semoule   
 Fruit de saison   
**Goûter :** Petit suisse aromatisé, Madeleines

## JEUDI 2 JUILLET

### MENU ALLEMAND

Curry wurst (saucisse de porc et sauce curry)   
 Curry wurst (saucisse de volaille et sauce curry)   
 Frites   
 Yaourt nature   
 Beignet aux pommes  
**Goûter :** Lait nature, Pain et pâte à tartiner

## VENREDI 3 JUILLET

Quiche courgettes et chèvre   
 Salade verte vinaigrette   
 Cantal   
 Fruit de saison  
**Goûter :** Croissant, Yaourt nature et sucre

## Bonnes vacances



### Légende

- Recette du chef
- Issu de l'agriculture biologique
- Viande origine France
- MSC : pêche durable
- Bleu Blanc Coeur
- Origine France garantie
- Appellation d'origine Contrôlée

- Indication géographique protégée
- Circuit court origine France
- Label Rouge
- Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale
- Race à viande
- Produits subventionnés par AGRIMER
- Certification environnementale de niveau 2

Le pain est quotidiennement bio. Le pain et les viennoiseries sont artisanaux.  
 Les menus proposés seront maintenus sous réserve d'approvisionnement.  
**Les aliments mentionnés en verts sont subventionnés par l'UE à destination des écoles, sauf le mercredi et les vacances scolaires.**

Les viandes de bœuf, poulet et porc qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en **France**.  
 Les viandes de veau et agneau qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en **U.E**. Vous trouverez sur le site de la ville la traçabilité complète le jour de la consommation.

**Les maternelles ont un menu unique où les entrées, laitages et desserts sont indiqués en gras. Les élémentaires choisissent entre les aliments proposés.**

