







LUNDI 01/06	MARDI 02/06	MERCREDI 03/06	JEUDI 04/06	VENDREDI 05/06
 Tomate (vgte à part) 	 Taboulé 		 Concombre (crème à part) 	Radis rondelles
 Croq' à l'italienne 	 Colin d'Alsaka sauce ciboulette 		 Poulet rôti  *escalope pour maternelle 	 Escalope de Porc sauce charcutiere  *escalope de volaille 
	Crêpe au fromage		Pané de blé	Galette Espagnole
 Farfalle sauce tomate 	Carottes braisées 		Pdt rissollées 	 Pdt et Chou-Fleur Béchamel 
Gouda				Edam
 Flan à la vanille     	 Purée pomme pêche   		 Brownie au chocolat 	 Banane 
 Production locale  Viande racée  Spécialité du chef	 Produits BIO  Label Rouge  Viande d'origine Française	 Bleu blanc cœur  Pêche responsable  Plat végétarien	 Nouvelles recettes  Appellation d'origine contrôlée  	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  

* sous réserve de disponibilité des produits



LUNDI 08/06	MARDI 09/06	MERCREDI 10/06	JEUDI 11/06	VENDREDI 12/06
 <p>Salade de pdt sauce tartare</p>	 <p>Carottes râpées (vgte à part)</p>		 <p>Mortadelle *Jambon de dinde Végé : Œufs dur mayo</p>	 <p>Chou-fleur sauce Picallili</p>
 <p>Sauté de bœuf sauce brune</p>	 <p>Flan à l'emmental</p>		 <p>Emincé de poulet sauce forestière</p>	 <p>Colin Pané + mayonnaise</p>
<p>Crêpe au champignon</p>			<p>Pané du fromager</p>	<p>Croq fromage épinard</p>
<p>Purée de panais</p>	 <p>Tortis sauce tomate</p>		 <p>Haricots verts persillés + Pdt rissolée</p>	 <p>Blé sauce tomate</p>
<p>Saint Paulin</p>				<p>Brie</p>
 <p>Pomme</p>	<p>Mousse au café</p>		<p>Abricot</p>	<p>Fromage blanc aux fruits</p>
 <p>Production locale</p>	 <p>Produits BIO</p>	 <p>Bleu blanc cœur</p>	 <p>Nouvelles recettes</p>	 <p>Appellation d'Origine Protégée</p>
<p>V viande racée</p>	<p>Label Rouge</p>	<p>Pêche responsable</p>	 <p>Appellation d'origine contrôlée</p>	 <p>Indication Géographique Protégée</p>
<p>Spécialité du chef</p>	<p>V viande d'origine Française</p>	<p>Plat végétarien</p>	<p>* sous réserve de disponibilité des produits</p>	



Menu

Du 15 au 19 juin 2026



Pays Basque

LE JOUR DU



LUNDI 15/06	MARDI 16/06	MERCREDI 17/06	JEUDI 18/06	VENDREDI 19/06
Tomate (vgte à part) 	Saucisson Sec et Cornichons Végé : Œufs durs mayonnaise 		Salade verte (vgte au piment d'espelette à part)  	Concombre (crème à part) 
Courgettes farcies 	Hoki sauce normande  		Sauté de Veau provençal (tomate, olives)  	Lasagne Epinard Ricotta
Boulette blé basilic	Quenelle nature		Galette Basquaise	
Coquillettes  	Carottes au beurre + Pdt 		Riz 	Salade verte (vgte à part) 
Edam				Cantal 
Crème dessert à la vanille  Production locale Viande racée Spécialité du chef	Banane   Produits BIO Label Rouge Viande d'origine Française		Gâteau Basque  	Fromage blanc vanille  

Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien

* sous réserve de disponibilité des produits