





 LUNDI 01 juin 2026 Eufs mayonnaise Escalope de blé panée Haricots beurre Edam Nectarine	 LUNDI 08 juin 2026 Crêpe au fromage Omelette Flan de légumes Banane	 LUNDI 15 juin 2026 Betteraves persillées Croque fromage Ratatouille Comté Pomme	 LUNDI 22 juin 2026 Taboulé à l'orientale Chipolatas végétales Gratin de chou-fleur Abricots	LUNDI 29 juin 2026 Rillettes de poulet/cornichon Grillade de porc Haricots verts Cantal Nectarine
MARDI 02 juin 2026 Salade de tomates Rôti de veau et son jus Purée de patate douce Velouté aux fruits mixés	MARDI 09 juin 2026 Carottes râpées Pâtes sauce carbonara Roitelet Compote	 MARDI 16 juin 2026 Radis/beurre Rôti de bœuf/mayonnaise Galettes de pommes de terre Clafoutis aux griottes	 MARDI 23 juin 2026 Tomates vinaigrette Poulet rôti Poêlée rustique Petits suisses sucrés Biscuit	MARDI 30 juin 2026 Macédoine mayonnaise Hachis Parmentier Salade verte Yaourt velouté sucré
JEUDI 04 juin 2026 Cervelas/gruyère Poisson sauce safranée Carottes jeunes persillées Cerises	JEUDI 11 juin 2025 Risottis aux crudités Saumon beurre blanc Brocolis Fromage blanc sucré	JEUDI 18 juin 2026 Salade parisienne (salade/jambon/tomate/emmental) Poisson sauce citron Boulgour aux petits légumes Nectarine	JEUDI 25 juin 2026 Céleri rémoulade Colin pané multigraines/citron Epinards béchamel Yaourt nature sucré	JEUDI 02 juillet 2026 Melon Cassolette de poisson Riz pilaf Fromage blanc coulis de fruits
VENDREDI 05 juin 2026 Melon Rougail saucisse Riz pilaf Yaourt aromatisé	VENDREDI 12 juin 2026 Salade/edam/croûtons Tajine de poulet Semoule Abricots	VENDREDI 19 juin 2026 Melon Blanquette de veau Carottes vichy Crème dessert	VENDREDI 26 juin 2026 Concombre vinaigrette Raviolis gratinés Mimolette Île flottante	VENDREDI 03 juillet 2026 PIQUE-NIQUE 



Toute l'équipe de la cuisine centrale vous souhaite de bonnes vacances !



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de circonstances indépendantes de notre volonté.

Ces menus ont été élaborés en adéquation avec les recommandations du GEM-RCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition), par le Responsable de la Restauration et la diététicienne-nutritionniste de la Cuisine Centrale.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.