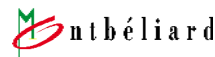


MENUS JUIN 2026  
du lundi 1er juin au vendredi 3 juillet 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du lundi 1er au vendredi 5 juin 2026	<b>MENU BAS CARBONE</b> <b>PIVÉ DE COLIN MSC &amp; HUILE D'OLIVES ET CITRON VERT</b> <b>BOULGHOUR BIO</b> <b>CANCOILLOTTE IGP LOCALE</b> <b>PASTÈQUE</b>	<b>TOMATE &amp; VINAIGRETTE</b> <b>OMELETTE DU CHEF (OEUF MEA) &amp; SAUCE BARBECUE</b> <b>POMMES DE TERRE VAPEUR</b> <b>RÉGAL DES MOINES</b>	<b>RÔTI DE DINDE FR &amp; SAUCE TOMATE BASILIC</b> <b>RATATOUILLE</b> <b>CANTAL AOP</b> <b>FRUIT BIO</b>	<b>COUSCOUS VÉGÉTARIEN</b> <b>SEMOULE BIO &amp; LÉGUMES COUSCOUS</b> <b>BUCHETTE LAIT MÉLANGÉ</b>	<b>REPAS FROID</b> <b>CONCOMBRE &amp; SAUCE BULGARE</b> <b>JAMBON BLANC LR</b> <b>Alter : JAMBON DE DINDE</b> <b>SALADE DE FUSILLI BIO, MAÏS &amp; VINAIGRETTE</b> <b>YAOURT ARÔME</b>
du lundi 8 au vendredi 12 juin 2026	<b>PANÉ FROMAGER</b> <b>POTATOES &amp; KETCHUP DU CHEF</b> <b>ST MORET BIO</b> <b>MELON</b>	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ESTRAGON</b> <b>RÔTI DE BOEUF VBF &amp; SAUCE TARTARE</b> <b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</b> <b>COULOMMIERS LOCAL</b>	<b>QUENELLE NATURE &amp; SAUCE CRÈME</b> <b>PETITS POIS CE2</b> <b>PONT L'ÉVÊQUE AOP</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FILET DE COLIN MSC &amp; SAUCE AU CURRY DOUX</b> <b>MÉLANGE DE COURGETTES ET BLÉ BIO À LA TOMATE</b> <b>GOUDA BIO</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>MENU MEXICAIN</b> <b>CHILI SIN CARNÉ</b> <b>WRAP</b> <b>CHEDDAR RAPÉ</b> <b>COMPOTE FRAICHE POMME BIO FIGUE</b>
du lundi 15 au vendredi 19 juin 2026	<b>MENU FRANC-COMTOIS</b> <b>COLESLAW (LÉGUMES C BIO) &amp; VINAIGRETTE AU MIEL LOMBARDOT</b> <b>ROUGAIL DE SAUCISSE DE MONTBELIARD IGP</b> <b>Alter : ROUGAIL SAUCISSE DE VOLAILES</b> <b>POMME DE TERRE BIO EN ROBE DES CHAMPS (C BIO)</b> <b>FROMAGE BLANC (GALMICHE) &amp; COULIS DE GRIOTTES DU CHEF</b>	<b>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</b> <b>POISSON PANÉ MSC &amp; CITRON</b> <b>CHOU FLEUR CE2 PERSILLÉS</b> <b>POINTE DE BRIE LOCAL</b>	<b>MELON</b> <b>TORTILLAS DE POMMES DE TERRE &amp; SAUCE COCKTAIL DU CHEF</b> <b>ST NECTAIRE AOP</b>	<b>POIS CHICHES BIO &amp; SAUCE ARRABIATA</b> <b>PENNE BIO</b> <b>MIMOLETTE BIO</b> <b>FRUIT BIO</b>	<b>MENU PIQUE-NIQUE</b> <b>TOMATES CERISE</b> <b>SANDWICHS OEUF TOMATE MAYONNAISE</b> <b>CHIPS</b> <b>COMPOTE GOURDE</b>
du lundi 22 au vendredi 26 juin 2026	<b>MELON JAUNE</b> <b>FALAFELS &amp; SAUCE TOMATE</b> <b>TORSADES BIO</b> <b>EMMENTAL BIO RAPÉ</b>	<b>FILET DE COLIN MSC &amp; SAUCE À L'ANETH</b> <b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b> <b>TOMME BLANCHE</b> <b>ECLAIR AU CHOCOLAT</b>	<b>HAUT DE CUISSE DE POULET FR &amp; SAUCE COLOMBO</b> <b>RIZ BIO PILAF</b> <b>EDAM BIO</b> <b>PASTÈQUE</b>	<b>PARMENTIER DE COURGETTES ET LENTILLES BIO</b> <b>CANTAL AOP</b> <b>CAKE DU CHEF AUX FRUITS ROUGES (FARINE BIO)</b>	<b>MENU PIQUE-NIQUE</b> <b>TOMATES CERISE</b> <b>SANDWICHS THON, TOMATE &amp; MAYONNAISE</b> <b>CHIPS</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>
du lundi 29 juin au vendredi 3 juillet 2026	<b>JAMBALAYA AUX LÉGUMES</b> <b>RIZ BIO PILAF</b> <b>CANCOILLOTTE IGP</b> <b>COMPOTE POMMES</b>	<b>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</b> <b>PANÉ FROMAGER</b> <b>RATATOUILLE</b> <b>PONT L'ÉVÊQUE AOP</b>	<b>REPAS FROID</b> <b>OEUF DUR &amp; MAYONNAISE</b> <b>DUO DE HARICOTS BEURRE ET VERTS &amp; VINAIGRETTE</b> <b>VACHE QUI RIT BIO</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>CASSOLETTE DE LA MER &amp; SAUCE FAÇON NANTUA</b> <b>COQUILLETES BIO</b> <b>GOUDA BIO</b> <b>FLAN CHOCOLAT</b>	<b>REPAS FIN D'ANNÉE</b> <b>WRAP DINDE GUACOMOLE</b> <b>MOZZARELLA RÂPÉ</b> <b>BEIGNET FRAMBOISE</b>