



MENUS Semaine 24

LUNDI 8 JUIN 2026

Nem de légumes sauce aigre douce (1-6)
Carbonade de bœuf *BIO* (1-8)
Pâtes *BIO* semi complète (1-7)
Fromage (7)

*Fruit de saison *BIO* / [Goûter](#) : Pain au lait et chocolat (1-3-9)

MARDI 9 JUIN 2026

Salade fermière : pommes de terre, saucisse de volaille, carotte, mayonnaise (3-7-10)
Filet de poulet sauce citron (1-7)
Brunoise de carottes (7)

*Fromage blanc *BIO* / [Goûter](#) : Compote de fruit et biscuit (1-3-7)

MERCREDI 10 JUIN 2026

Œuf dur *BIO* mayonnaise (3-7-10)
Nuggets de poulet sauce ketchup
Haricots beurre (7)

Gaufre au sucre / [Goûter](#) : Cracottes et vache qui rit (1-7)

JEUDI 11 JUIN 2026

Quiche poivrons chèvre (1-3-7)
Croq fromage sauce curry (1-3-7)
Courgettes et tomates *BIO* rôties aux herbes

Tarte aux pommes / [Goûter](#) : Semoule au lait et biscuit (1-3-7)



VENDREDI 12 JUIN 2026

Tomate *BIO* feta et basilic (10-7)
Poisson MSC pané au citron (1-2-3-4-14)
Epinards à la crème et semoule *BIO* (1-7)

Crème *BIO* au chocolat / [Goûter](#) : Brioche et jus de fruit (1-3-7)

Allergènes : 1) Gluten 2) Crustacés 3) Œufs 4) Poissons 5) Arachides 6) Soja 7) Lait 8) Fruits à coques
9) Céleri 10) Moutardes 11) Sésames 12) Sulfites 13) Lupins 14) Mollusques