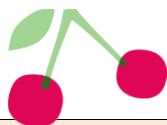


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
<b>Semaine 1er au 5 Juin 2026</b>	<b>LE JOUR DU</b> Salade de haricots verts  Cappelletti à la sauce tomate & fromage râpé  Yaourt nature Fruit	Salade verte & croûtons vinaigrette  Colin mariné au citron Riz à la tomate  Tomme des Pyrénées IGP Crème dessert au chocolat	Salade Parmentière  Escalope de poulet  à la sauge Mélange de légumes & haricots plats  Cantal Fruit	Pastèque  Sauté de bœuf sauce Charcutière  Coquillettes  & fromage râpé  Fromage fondu Compote d'abricots	Carottes râpées  vinaigrette agrumes  Filet de limande meunière & citron Chou-fleur à la ciboulette  Yaourt nature Gâteau à la cerise griotte
			Goûter : Lait nature & Barre Bretonne		
<b>Semaine 8 au 12 Juin 2026</b>	Salade de tortis au Pesto  Sausisse de volaille  Carottes à la crème  Petit moulé nature Fruit	<b>LE JOUR DU</b> Radis & beurre  Riz à l'africaine  Brie  Flan nappé au caramel	Salade Iceberg & maïs vinaigrette au basilic  Boulettes de bœuf sauce tomate Boulgour  Yaourt arôme Compote de pommes  Goûter : Fruit Tablette de chocolat & pain	Œufs dur mayonnaise  Carré de porc au jus <i>Rôti de dinde au jus</i>  Ratatouille  Edam Cake au fromage blanc	Salade de concombres  vinaigrette sirop d'érable  Pavé de merlu sauce Armorica  Polenta crémeuse à la carotte  Fromage blanc aux fruits Fruit
				<b>LE JOUR DU</b> <b>LE PAYS BASQUE</b> Salade verte & tomates vinaigrette au piment d'espelette  Risoni à la Basquaise  Fromage frais nature  Gâteau Basque	Carottes râpées  vinaigrette Antilles Colin crumble aux pain d'épices Epinards hachées & pommes de terre béchamel  Fromage blanc nature Compote de pommes  & mangue
<b>Semaine 15 au 19 Juin 2026</b>	Salade de riz à la Catalane  Sauté de veau au jus Petits carottes  Croc lait  Liégeois au chocolat	Friand au fromage  Omelette nature  Courgettes " saveur Soleil"  Comté AOP  Fruit	Pastèque  Cordon bleu  Purée de pommes de terre  Brie Flan à la vanille	Goûter : Jus de pomme Pompon au cacao	<b>LE JOUR DU</b> Salade Grecque vinaigrette au persil  Pané de blé & épinards Pâtes spirales  & fromage râpé  Fromage fondu Panna cotta caramel beurre salé
<b>Semaine 22 au 26 Juin 2026</b>	Taboulé  Escalope de dinde au jus  Haricots beurre ail & persil  Carré  Fruit	Salade de lentilles  Boulettes de poisson pané  Carottes saveur Soleil  Yaourt nature Fruit	Repas froid Rillettes de colin  Blanc de poulet & mayonnaise Salade de riz à la Parisienne  Saint Paulin Mister Frezze Goûter : Fruit Gaufre Pâtissière	Melon  Cheeseburger  Frites & ketchup  Pavé 1/2 sel  Brownie	<b>BONNES VACANCES</b>  <b>REPAS FROID</b>  MELON  JAMBON DE POULET  TABOULÉ  PETIT LOUIS MISTER FREEZE
<b>Semaine 28 Juin 2026 au 3 Juillet 2026</b>	<b>LE JOUR DU</b> Pizza au fromage  Semoule  façon couscous  Yaourt arôme  Fruit	Salade de pommes de terre à la Parisienne  Escalope de poulet  aux olives Courgettes ail & persil  Camembert Beignet aux pommes	Pastèque  Merguez douce Boulgour & ses petits légumes  Croc lait Liégeois au chocolat  Goûter : Fruit Madeleine	Salade de tomates vinaigrette à l'échalote  Colin poêlé et citron  Riz cantonnais  Fromage blanc nature Compote de fraises	



	Lundi <b>LE JOUR DU</b>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 1er au 5 Juin 2026</b>	<p>Cappelletti à la sauce tomate &amp; fromage râpé</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte &amp; croûtons vinaigrette</p> <p>Colin mariné au citron Riz à la tomate</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Salade Parmentière</p> <p>Escalope de poulet à la sauge</p> <p>Mélange de légumes &amp; haricots plats</p> <p>Fruit </p>	<p>Sauté de bœuf sauce Charcutière</p> <p>Coquillettes &amp; fromage râpé</p> <p>Fromage fondu Pastèque </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette agrumes </p> <p>Filet de limande meunière &amp; citron</p> <p>Chou-fleur à la ciboulette</p> <p>Gâteau à la cerise griotte </p>
<b>Semaine 8 au 12 Juin 2026</b>	<p>Salade de tortis au Pesto</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Carottes à la crème </p> <p>Fruit </p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Riz à l'africaine </p> <p>Brie </p> <p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Goûter : Lait nature &amp; Barre Bretonne</p> <p>Salade Iceberg &amp; maïs vinaigrette au basilic</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Boulgour </p> <p>Yaourt arôme</p>	<p>Carré de porc au jus Rôti de dinde au jus </p> <p>Ratatouille</p> <p>Edam</p> <p>Cake au fromage blanc</p>	<p>Pavé de merlu sauce Armoricaïne</p> <p>Polenta crémeuse à la carotte</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruit </p>
<b>Semaine 15 au 19 Juin 2026</b>	<p>Salade de riz à la Catalane</p> <p>Sauté de veau au jus </p> <p>Petits carottes</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Omelette nature</p> <p>Courgettes "saveur Soleil" </p> <p>Fruit </p>	<p>Goûter : Fruit Tablette de chocolat &amp; pain </p> <p>Cordon bleu </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Brie </p> <p>Flan à la vanille </p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p><b>Risoni à la Basquoise</b> </p> <p><b>Fromage frais nature</b></p> <p><b>Gâteau Basque</b></p> <p><b>LE PAYS BASQUE</b></p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Antilles </p> <p>Colin crumble aux pain d'épices Epinards hachés &amp; pommes de terre béchamel</p> <p>Compote de pommes &amp; mangue </p>
<b>Semaine 22 au 26 Juin 2026</b>	<p>Taboulé (semoule) </p> <p>Escalope de dinde au jus </p> <p>Haricots beurre ail &amp; persil</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de lentilles </p> <p>Boulettes de poisson pané</p> <p>Carottes saveur Soleil </p> <p>Yaourt nature </p>	<p><b>Repas froid</b></p> <p>Rillettes de colin</p> <p>Blanc de poulet &amp; mayonnaise</p> <p>Salade de riz à la Parisienne </p> <p>Mister Frezze </p> <p>Goûter : Fruit Gaufre Pâtissière </p>	<p>Melon</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Frites &amp; ketchup</p> <p>Brownie</p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Salade Grecque vinaigrette au persil</p> <p>Pané de blé &amp; épinards</p> <p>Pâtes spirales &amp; fromage râpé </p> <p>Panna cotta caramel beurre salé </p>
<b>Semaine 28 Juin 2026 au 3 Juillet 2026</b>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Semoule façon couscous </p> <p>Yaourt arôme</p>	<p>Escalope de poulet aux olives </p> <p>Courgettes ail &amp; persil</p> <p>Camembert </p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Pastèque</p> <p>Merguez douce</p> <p>Boulgour &amp; ses petits légumes</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Goûter : Fruit Madeleine </p>	<p>Salade de tomates vinaigrette à l'échalote</p> <p>Colin poêlé et citron</p> <p>Riz cantonnais</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p><b>REPAS FROID</b></p> <p>MELON</p> <p>JAMBON DE POULET</p> <p>TABOULÉ</p> <p>MISTER FREZZE </p>

