



Menus du mois de juin 2026



Lundi 01/06		
SIQO	Menu	Allergènes
	Salade de tomates BIO * vinaigrette Escalope de dinde persillée Carottes et pommes de terre au cumin Yaourt Nature BIO *	

Mardi 02/06		
SIQO	Menu végétarien	Allergènes
	Betteraves rouges Calaisiennes Chili sin carne Vache qui rit BIO * Prunes	

Mercredi 03/06		
SIQO	Menu	Allergènes
	Carottes râpées BIO * aux agrumes Estouffade de bœuf bourguignonne Tagliatelles fraîches Fromage blanc BIO * aux fraises	

Jeudi 04/06		
SIQO	Menu	Allergènes
	Salade paysanne Rougail saucisses Riz créole Saint-Nectaire AOP * Pomme BIO *	

Vendredi 05/06		
SIQO	Menu	Allergènes
	Salade de concombres et dés de brebis Filets de poisson - Sauce Normande Semoule de couscous et ratatouille Abricots BIO *	

Produits issus de l'agriculture biologique **Produits Labellisés**
Menus établis selon les recommandations GEMRCN et la loi Egalim, dans la limite d'approvisionnement des produits.
Menus rédigés avec Mélanie Dantec - Diététicienne-Nutritionniste - N°ADELI 299502484
Retrouvez la légende des allergènes sur le site de la mairie.
* Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'Union Européenne à destination des écoles



Menus du mois de juin 2026



<u>Lundi 08/06</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
	Salade verte, emmental et croûtons	
	Poisson pané	
	Frites	
	Compote de fruits BIO	

<u>Mardi 09/06</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
	Tomates, maïs et jambon	
	Colombo de poulet	
	Quinoa aux petits légumes	
	Gruyère IGP *	
	Glace	

<u>Mercredi 10/06</u>		
SIQO	Menu végétarien	Allergènes
	Taboulé de chou-fleur	
	Omelette aux pommes de terre	
	Salade verte	
	Petits suisses	
	Cerises	

<u>Jeudi 11/06</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
	Céleri rémoulade	
	Boulettes de bœuf forestière	
	Haricots verts et pommes de terre persillés	
	Edam BIO *	
	Mousse au chocolat	

<u>Vendredi 12/06</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
	Salade de pommes de terre et surimi	
	Sauté de porc à la Bretonne	
	Poêlée de légumes	
	Yaourt nature BIO *	
	Poire BIO *	

Produits issus de l'agriculture biologique **Produits Labellisés**
 Menus établis selon les recommandations GEMRCN et la loi Egalim, dans la limite d'approvisionnement des produits.
 Menus rédigés avec Mélanie Dantec - Diététicienne-Nutritionniste - N°ADELI 299502484
 Retrouvez la légende des allergènes sur le site de la mairie.
 * Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'Union Européenne à destination des écoles
































Menus du mois de juin 2026













<u>Lundi 15/06</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
   	Assiette de saucisson cuit Blanquette de volaille Petits pois et carottes BIO Yaourt aux fruits Compote de fruits BIO	    

<u>Mardi 16/06</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
    	Carottes râpées BIO * en salade Steak haché de bœuf Céréales gourmandes Comté AOP * Orange	     

<u>Mercredi 17/06</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
  	Melon Gigot d'agneau rôti Gratin de pommes de terre Barre glacée	    

<u>Jeudi 18/06</u>		
SIQO	Menu végétarien	Allergènes
    	Salade de tomates et œufs durs Tortellinis ricotta-épinards Emmental râpé BIO * Pastèque BIO *	    

<u>Vendredi 19/06</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
    	Salade Hollandaise Filet de poisson - Sauce basilic Riz BIO cantonnais Kiwis BIO *	        






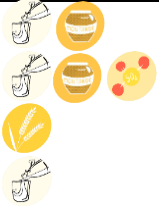
Produits issus de l'agriculture biologique **Produits Labellisés**
Menus établis selon les recommandations GEMRCN et la loi Egalim, dans la limite d'approvisionnement des produits.
Menus rédigés avec Mélanie Dantec - Diététicienne-Nutritionniste - N°ADELI 299502484
Retrouvez la légende des allergènes sur le site de la mairie.
* Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'Union Européenne à destination des écoles








Menus du mois de juin 2026





<u>Lundi 22/06</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
    	Duo de choux en salade Rôti de porc Semoule et ratatouille BIO Tomme noire des Pyrénées IGP * Banane BIO *	

<u>Mardi 23/06</u>		
SIQO	Menu végétarien	Allergènes
 	Feuilleté au fromage Couscous végétarien Sorbet en bâtonnets	

<u>Mercredi 24/06</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
 	Salade Grecque Escalope de veau Milanaise Pommes de terre rôties façon potatoes Saint-Paulin BIO * Ananas frais	

<u>Jeudi 25/06</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
   	Betteraves rouges et mimolette Filet de poisson - Sauce beurre blanc Purée de patates douces BIO Poire BIO *	

<u>Vendredi 26/06</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
   	Salade de tomates et chèvre frais Gratin de pâtes poivron et mozzarella Compote de fruits BIO	

Produits issus de l'agriculture biologique **Produits Labellisés**
 Menus établis selon les recommandations GEMRCN et la loi Egalim, dans la limite d'approvisionnement des produits.
 Menus rédigés avec Mélanie Dantec - Diététicienne-Nutritionniste - N°ADELI 299502484
 Retrouvez la légende des allergènes sur le site de la mairie.
 * Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'Union Européenne à destination des écoles

