



# AU MENU DES GRANDS

**MOIS :**  
Juin 2026

**SEMAINE :**  
01/06 au 05/06

Dans le cadre de sa stratégie de Développement durable et de la loi EGalim, la collectivité propose aux enfants une cuisine maison et familiale, à base de produits de saison, locaux et/ou bio à chaque repas, dont un menu végétarien par semaine.

\*Produit bio ou local  
\*Menu végétarien  
\*Plat sans viande

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Salade coleslaw	Macédoine de légumes vinaigrette	Guacamole sur toast	Poireau ravigote	Salade de haricots coco à la framboise
Plat protidique	Sauté de porc Sauce aigre douce Hoki sauce aigre douce	Tartare d'aubergine	Risotto de bœuf aux petits légumes Risotto d'églefin aux petits légumes	Rôti de veau au romarin Merlu au romarin	Filet de colin sauce mornay
Garniture	Petits pois	Quinoa	/	Ratatouille	Purée de brocolis
Fromage et Dessert	Smoothie pomme	Salade de fruits frais	Nectarine	Banane	Melon
Goûter	Mangue MG : orange Laitage Tartine de pain au miel	Compote p. vanille MG : compote pomme Laitage Feuilleté palmier (maison)	Compote pomme pêche Laitage Gâteau des anges (maison)	Compote p. ananas MG : compote p. poire Laitage Gâteau aux pommes (maison)	Compote pomme banane Laitage Muffin au chocolat blanc (maison)