



AU MENU DES GRANDS

MOIS :
Juin 2026

SEMAINE :
15/06 au 19/06

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 mexicaine	Salade piémontaise	Taboulé	Salade mixte chou / pomme Vinaigrette	Feuilleté provençal
Plat protidique	Quiche forestière	Merlu gratiné Sauce mornay	Cuisse de pintade A l'orange Filet de colin à l'orange	Steak haché Sauce robert Saumonette sauce robert	Filet de hoki Sauce hollandaise
Garniture	Salade	Epinards	Crumble aux courgettes	Polenta au parmesan	Pommes de terre vapeur
Fromage et Dessert	Pêche	Pomme au four Caramel beurre salé	Nectarine	Kiwi MG : poire	Salade de fruits frais
Goûter	Compote p. mangue MG : compote p. poire Laitage Biscuit cuillère	Compote pomme Laitage Madeleine (maison)	Melon Tartine de pain Beurre / chèvre bûchette	Compote p. cannelle MG : compote pomme Laitage Gâteau aux yaourts (maison)	Compote pomme pruneau Laitage Roulé au chocolat (maison)