

















MENUS JUIN 2026 - À REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 MAI 2026

NOM :

Prénom :

Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats
















MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX		CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI 01-juin	REPAS FROID		Segments de pomelos Soupe à l'oignon	
	Boullgour, tomate et poivron Soupe à l'oignon Œuf dur Salade Tourangelle (haricots verts, flageolets et tomate) Fromage frais Chanteneige BIO Compote de pommes et abricots allégée en sucres		 Sauté de dinde VF sauce provençale Pâtes Mimolette Compote de pommes et abricots allégée en	
MARDI 02-juin	Macédoine mayonnaise BIO Soupe à la normande (H blanc, oignon, poireau, pdt, crème)		REPAS VEGETARIEN	
	 Sauté de bœuf BIO sauce dijonnaise Semoule BIO Edam Fruit		Beignet de courgette Soupe à la normande (H blanc, oignon, poireau, pdt, crème) Quenelle de volaille sauce forestière Haricots beurre Yaourt aromatisé Fruit	
MERCREDI 03-juin	Houmous de carotte Soupe aux choux et pommes de terre		Tranche de pastèque Soupe aux choux et pommes de terre	
	 Cordon bleu de volaille Risott'o au vert Brie BIO Tarte aux pommes		 Hoki PMD sauce estragon Fenouil gratin  Fromage frais Petit Moulé Tarte aux pommes	
JEUDI 04-juin	Salade de tomates et maïs vinaigrette Soupe d'épinard et pommes de terre		Pizza tomate et fromage Soupe d'épinard et pommes de terre	
	Bolognaise de canard Blé Fromage fondu Six de Savoie Fruit		Rognon de bœuf sauce dijonnaise Carottes à la crème Camembert Fruit	
VENDREDI 05-juin	 Repas Créole 	Accras de morue sur lit de salade verte Soupe de légumes racines Saucisse de porc façon rougail Riz BIO Yaourt nature brassé et dosette de sucre blanc Cake à la noix de coco		
SAMEDI 06-juin	Pâté de mousse de canard et cornichon Soupe de brocolis, poireaux et pommes de		Salade de lentilles Soupe de brocolis, poireaux et pommes de	
	 Omelette BIO sauce basquaise Risoni aux petits pois Fromage frais Petit moulé saveur noix  Choux à la crème vanillée		 iguillettes de poulet VF sauce au thym Courgettes braisées Yaourt nature brassé et sucre  Choux à la crème vanillée	
DIMANCHE 07-juin	Concombre fromage frais ail et fines herbes Soupe carotte et céleri		Pâté de lapin et cornichon Soupe carotte et céleri	
	 Poulet LR sauce au thym Aubergines grillées sauce tomate Pomme de terre ronde vapeur Emmental Flan pâtissier		 ilet de cabillaud PMD sauce crustacés Riz BIO Fromage blanc nature Flan pâtissier	

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS

NOM :

Prénom :



Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats

MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX		CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI 08-juin	 Pâté de campagne de porc et cornichon Soupe de champignons et pommes de terre  Hoki PMD sauce crème Gratin de courgettes Yaourt BIO nature et dosette de sucre blanc Fruit bio		Tomate vinaigrette Soupe de champignons et pommes de terre Steak haché de veau sauce aigre douce Macaroni Fromage frais Carré demi sel Fruit bio	
MARDI 09-juin	REPAS FROID Melon charentais Soupe à la tomate Jambon blanc de porc  Salade de pâtes orientale BIO Coulommiers BIO Crème dessert BIO à la vanille		Nems au poulet Soupe à la tomate Paupiette saumon aux épices douces Petits pois et carottes Camembert Crème dessert BIO à la vanille	
MERCREDI 10-juin	 Crêpe tomate et fromage BIO Soupe Dubarry (chou fleur et pommes de terre)  Boulette de bœuf BIO sauce tomate Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO nature et dosette de sucre blanc Fruit bio		Rillettes de canard Soupe Dubarry (chou fleur et pommes de terre) Escalope de dinde sauce estragon Pommes de terre boulangères (oignons, thym) Saint Paulin Fruit bio	
JEUDI 11-juin	Rosette et cornichon Soupe de haricots blancs Lapin sauce aux pruneaux Poêlée forestière Bonbel Beignet aux pommes		 Asperge et tomate en salade vinaigrette Soupe de haricots blancs Bœuf braisé BIO sauce moutarde Céréales gourmandes (blé, orge, avoine, seigle, blé) Coulommiers Beignet aux pommes	
VENDREDI 12-juin	REPAS FROID ET VEGETARIEN Houmous Soupe de haricots verts et pommes de terre Cake tomate, herbes de Provence Salade, maïs et tomate  Camembert BIO Coupelle de purée de pommes et ananas		Salade de pâtes composée, tomate et anchois Soupe de haricots verts et pommes de terre Goulasch de bœuf (paprika doux, tomate) Salsifis  Fourme d'Ambert AOP Coupelle de purée de pommes et ananas	
SAMEDI 13-juin	 Coquillettes au pesto Soupe Choisy (Poireaux, salade, pdt) Sauté de poulet LR sauce forestière Courgettes BIO à l'ail Tomme blanche Crème dessert saveur chocolat		Carottes râpées vinaigrette à la moutarde Soupe Choisy (Poireaux, salade, pdt) Langue de bœuf sauce piquante Farfalles Fromage fondu Samos Crème dessert saveur chocolat	
DIMANCHE 14-juin	 Salade de haricots beurre à l'échalote Soupe de lentille corail et lait de coco  Blanquette de dinde LR Riz BIO  Bleu d'auvergne AOP Tarte au citron pur beurre		 Asperges Soupe de lentille corail et lait de coco  Filet de limande PMD sauce bretonne Poêlée champêtre (champignons, haricots verts) +PDT  Comté AOC Tarte au citron pur beurre	

NOM :

Prénom :




















Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats

MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX		CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI 15-juin	Melon charentais Soupe de légumes racines Sauté de bœuf BIO sauce au thym Riz BIO Tomme Coupelle de purée de pommes pêches BIO		Salade de pommes de terre aux herbes Soupe de légumes racines Colin d'Alaska PMD sauce tomate paprika Carottes à l'ail Pont l'Evêque AOP Coupelle de purée de pommes pêches BIO	
MARDI 16-juin	Tomate et mozzarella vinaigrette moutarde Soupe de salsifis et pommes de terre Lasagnes de bœuf et volaille Salade verte et vinaigrette moutarde Mimolette Gâteau basque		Salade de betteraves vinaigrette à la Soupe de salsifis et pommes de terre Tête de veau sauce gribiche Purée de pomme de terre à la muscade Yaourt à la pulpe de fruits Gâteau basque	
MERCREDI 17-juin	Rillettes de saumon PMD Potage Tourangelle (chou vert, navet, p.pois, poireau, pdt) Merlu PMD sauce oseille Courgettes à la provençale Emmental BIO Tarte aux myrtilles		Houmous Potage Tourangelle (chou vert, navet, p.pois, poireau, pdt) Sauté de dinde VF sauce caramel Semoule aux abricots et aux amandes Tomme grise Tarte aux myrtilles	
JEUDI 18-juin	 Bretagne		 BZH	
	Pâté breton de porc et cornichon Soupe de poisson Gratin de fruits de mer Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre) Saint Paulin Crêpe nature sucrée Confiture			
Vendredi 19-juin	REPAS FROID Asperges et cœur de palmier vinaigrette Soupe saint germain (pois cassés et pommes de terre) Salade façon piémontaise (volaille) Camembert BIO Clafoutis pêches (farine locale)		Tomate et œuf dur en salade Soupe saint germain (pois cassés et pommes de terre) Rôti de bœuf CHAR Poêlée campagnarde Edam BIO Clafoutis pêches (farine locale)	
SAMEDI 20-juin	Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde Potage Darblay (poireaux, navets et carottes) Boulettes de bœuf VBF à l' orientale Poêlée duo de courgettes, haricot plat et maïs Bûche mélangée (lait vache et chèvre) Yaourt à la grecque		Concombres vinaigrette Potage Darblay (poireaux, navets et carottes) Filet de limande PMD sauce aux épices Haricots blancs persillés Edam Yaourt à la grecque	
DIMANCHE 21-juin	Salade de blé et concombre à la menthe Soupe de patate douce et orange Pâté lorrain Salade verte Coulommiers Liégeois au café		Cœur de palmiers et maïs Soupe de patate douce et orange Poulet sauce chasseur Torsades Fromage frais Saint Môret Liégeois au café	

NOM :

Prénom :




















Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats

MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX		CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI 22-juin	Taboulé Potage paysan (navet, carotte, céleri, pdt)  Sauté de dinde VF sauce oignon, Poêlée duo de courgettes, haricot plat et maïs Tomme blanche Yaourt BIO citron 		Macédoine mayonnaise Potage paysan (navet, carotte, céleri, pdt)  Boulettes de bœuf CHAR sauce échalote Semoule aux petits légumes Gouda Yaourt BIO citron 	
MARDI 23-juin	 Salade coleslaw BIO (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise) Soupe à l'oignon Jambon Lentilles mijotées BIO Fromage fondu la Vaillotte Coupelle de purée de pommes BIO 		Croisillon Dubarry Soupe à l'oignon Omelette au fromage Aubergines grillées sauce tomate Fromage blanc aromatisé aux fruits Coupelle de purée de pommes BIO 	
MERCREDI 24-juin	REPAS VEGETARIEN  Cour'slaw BIO (carotte BIO, courgette BIO, Soupe de champignons et pommes de terre Pané suprême végétal Purée de pommes de terre BIO Cantal AOP  Coupelle de purée de pommes pêches BIO 		Crêpe emmental Soupe de champignons et pommes de terre  Filet de colin d'Alaska PMD à la vanille Cordiale de légumes Bûche mélangée (lait vache et chèvre) Coupelle de purée de pommes pêches BIO 	
JEUDI 25-juin	Salade verte et maïs aux herbes vinaigrette Soupe Dubarry (chou fleur et pommes de  Meunière colin PMD d'Alaska frais Ratatouille à la niçoise Blé  Yaourt BIO nature et dosette de sucre blanc Eclair parfum vanille 		Pâté de mousse de foie de porc et cornichon Soupe Dubarry (chou fleur et pommes de Côte de porc sauce dijonnaise* Purée de courgettes et pommes de terre Fromage frais à la vanille Eclair parfum vanille 	
VENDREDI 26-juin	REPAS VEGETARIEN Tranche de pastèque Soupe de haricots verts et pommes de terre Beignet stick mozzarella Pommes de terre quartier avec peau Fromage frais Petit Moulé Fromage blanc, châtaigne et spéculoos		Filet de hareng et pommes de terre à l'huile Soupe de haricots verts et pommes de terre Sauté de veau au romarin Fenouil à la béchamel Fromage Carré Fromage blanc châtaigne et spéculoos crème de marrons	
SAMEDI 27-juin	Betteraves et œuf dur Soupe de haricots blancs  Calamars persillés Riz BIO Tomme grise Mousse au chocolat noir		Salade verte Soupe de haricots blancs Boudin noir aux pommes Purée de pommes de terre  Saint Nectaire AOP Mousse au chocolat noir	
DIMANCHE 28-juin	Rosette et cornichon Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) Quiche Lorraine* Emincé d'endives Saint Paulin Ile flottante		 Salade de riz BIO tomate BIO et mozzarella Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) Boulettes au mouton et bœuf sauce façon orientale (oignon, tomate, persil, ail, Légumes couscous Emmental Ile flottante	

NOM :

Prénom :

Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats

MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX		CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI 29-juin	 Jour'slaw BIO (carotte BIO, courgette BIO, sauce coleslaw) Soupe à la courgette, au bleu et pommes de terre Cote porc curry Fusilli BIO Cantal AOP Crème dessert saveur caramel		Salade de pâtes composée, tomate et anchois Soupe à la courgette, au bleu et pommes de terre Poulet sauce chasseur (champignons, estragon, poivre, oignons) Poêlée méridionale (HV, poivron, salsifis, aubergine) Mimolette Crème dessert saveur caramel	
MARDI 30-juin	 Salade de blé BIO aux petits légumes BIO Soupe de brocolis, poireaux et pommes de terre  Pavé de colin d'Alaska PMD sauce Haricots verts BIO persillés Brie BIO Flan pâtissier		Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde Soupe de brocolis, poireaux et pommes de terre Pâté lorrain Salade verte Gouda Flan pâtissier	
MERCREDI 01-juil	Concombre fromage frais ail et fines herbes Soupe aux petits pois  Aiguillettes de poulet VF au jus Sauce fromage blanc à la menthe Pommes de terre quartier avec peau Carré de l'Est Ile flottante		 Salade de lentilles BIO Soupe aux petits pois Rougail d'encornets Riz BIO Fournols Ile flottante	
JEUDI Restaurant Tex Mex 02-juil	    Chips de maïs sauce guacamole au fromage blanc Soupe de champignons et pommes de terre Riz BIO sauce chili con carne de bœuf CHAR Cheddar Brownie mexicain (à base de haricots rouges)		 Tomate BIO vinaigrette Soupe de courgettes Tarte aux fromages (mozzarella, cheddar et fromage blanc) Salade verte Tomme blanche Coupelle de purée de pomme coing	
VENDREDI 03-juil	Endive/bleu Soupe de courgettes Tomate farcie (volaille) sauce tomate  Riz BIO  Fromage frais Chanteneige BIO Coupelle de purée de pomme coing Petits beurre		 Tomate BIO vinaigrette Soupe de courgettes Tarte aux fromages (mozzarella, cheddar et fromage blanc) Salade verte Tomme blanche Coupelle de purée de pomme coing	
SAMEDI 04-juil	Macédoine mayonnaise Soupe aux choux et pommes de terre Bifteck haché charolais persillé Ratatouille à la niçoise Blé   Pont l'Evêque AOP Forêt noire		Poireaux sauce gribiche Soupe aux choux et pommes de terre Parmentier de canard (en effiloché) Salade iceberg et vinaigrette moutarde  Coulommiers Forêt noire	
DIMANCHE 05-juil	Champignons persillés Soupe de haricots blancs Escalope de dinde LR sauce aux olives Poêlée campagnarde Montcadi croûte noire Semoule au lait saveur vanille		  Jambon blanc LR sauce charcutière Purée de Haricots verts  Munster AOP Semoule au lait saveur vanille	

SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ DES PRODUITS