

## MENU DU 01 JUIN AU 03 JUILLET 2026

### LES CINQ CONTINENTS

LUNDI 01 JUIN	MARDI 02 JUIN	MERCREDI 03 JUIN	JEUDI 04 JUIN	VENDREDI 05 JUIN
Melon Galette de chou-fleur Semoule <b>BIO</b> Ratatouille <b>BIO</b> Cantal <b>AOP</b> Salade de fruits frais	Tomate en salade Haut de cuisse de poulet 'Fermiers Landais' Blé <b>BIO</b> *** Fruit de saison Yaourt nature sucré <b>BIO</b>	Melon Cordon bleu 'Aldabia' Macaronis <b>BIO</b> *** Compote aux fruits rouges <b>HVE</b> 'Cazaubon' Tartare aux noix	Salade composée Filet de colin <b>MSC</b> en sauce Riz <b>IGP Camargue</b> *** Yaourt au lait de brebis <b>BIO</b> 'Ondars' Fruit <b>BIO</b>	<b>COLESLAW CE2</b> <b>HOTDOG CHORIPAN</b> <b>OIGNONS RINGS</b> *** <b>PANCAKE</b> <b>DULCE DE LECHE</b>
LUNDI 08 JUIN	MARDI 09 JUIN	MERCREDI 10 JUIN	JEUDI 11 JUIN	VENDREDI 12 JUIN
Œuf dur <b>plein air</b> sauce cocktail Bolognaise de lentilles <b>BIO</b> Purée de pomme de terre *** Fruit de saison Petit suisse aux fruits	Concombre <b>BIO</b> Poisson meunière <b>MSC</b> Penne <b>BIO</b> 'Euskal Pastak' *** Yaourt <b>BIO</b> abricot 'Cazaubon' Fromage du moment	<b>SALADE DE RADIS GUATEMALTEQUE</b> <b>BURGER DE PORC KALUA</b> <b>POTATOES</b> *** <b>CREME BIO MARACUJA</b> <b>Biscuit</b>	Pastèque Echine de porc <b>IGP</b> à la moutarde Boullgour <b>BIO</b> et kasha *** Fruit de saison Mousse au chocolat	<b>EMPANADAS</b> <b>PICADILLO A LA CUBAINE</b> <b>Haricots rouges</b> *** <b>APPEL PIE</b> <b>YAOURT A LA COCO</b>
LUNDI 15 JUIN	MARDI 16 JUIN	MERCREDI 17 JUIN	JEUDI 18 JUIN	VENDREDI 19 JUIN
Taboulé <b>BIO</b> Tortilla de pomme de terre Courgettes et carottes <b>BIO</b> *** Banane <b>IGP Canarias</b> Fromage blanc	Melon Sauté de dinde 'Aldabia' aux olives Riz <b>Maragato</b> *** Croc lait <b>BIO</b> Compote à la fraise	<b>CROQUETAS</b> <b>BRANDE DE BACALHAU</b> <b>Salade verte</b> *** <b>APFELSTRUDEL</b> <b>CAMEMBERT</b>	Tomate et maïs Croustillant au fromage Farfalle <b>BIO</b> Légume de saison Compote de pomme <b>BIO</b> 'Famille Teulet' Madeleine	<b>SALTIBARSCIAI BIO</b> <b>SAUMON MSC A LA TOSCANE</b> <b>Pomme de terre fraîche</b> *** <b>PORTER CAKE</b> <b>Fruit de saison</b>
LUNDI 22 JUIN	MARDI 23 JUIN	MERCREDI 24 JUIN	JEUDI 25 JUIN	VENDREDI 26 JUIN
Salade de haricots verts <b>CE2</b> Saucisse 'Montauzer' Haricots blanc 'Euskal Basseri' *** Fruit de saison Fromage <b>BIO</b>	Carottes râpées <b>BIO</b> aux raisins sec Poulet au romarin Chou-fleur <b>BIO</b> en gratin *** Yaourt à la bulgare <b>BIO</b> Compote poire <b>HVE</b>	Melon vert Lomo pané Lentilles <b>IGP Maragato</b> *** Compote de pomme <b>BIO</b> 'Famille Teulet' Biscuit <b>BIO</b>	Pastèque Boulette thaï Semoule <b>BIO</b> Piperade Fromage de brebis 'Azkorria' Salade de fruits	<b>SALADE ALSACIENNE</b> <b>BOLOGNAISE NAPOLITAINE</b> <b>Mafaldine BIO</b> *** <b>CHURROS</b> <b>Sauce chocolat</b>
LUNDI 29 JUIN	MARDI 30 JUIN	MERCREDI 01 JUILLET	JEUDI 02 JUILLET	VENDREDI 03 JUILLET
Pâté basque <b>HVE</b> 'Ferme les Accacias' Cube de colin <b>MSC</b> , julienne de légumes Riz <b>IGP Camargue</b> *** Fruit de saison Petit suisse	Tomate en salade Albondigas en sauce Purée de légumes *** Fruit de saison Vache qui rit	Rollitos de légumes Nugget's de blé Brocolis <b>BIO</b> Ketchup Beignet au chocolat Compote à boire	Melon Œuf <b>dur plein air</b> Salade de pâtes <b>BIO</b> *** Yaourt nature sucré <b>BIO</b> Biscuit	PIC NIC FIN D'ANNEE