



MENU DE JUIN 2026 (sous réserve de modification)



ALLERGENES



1



2



3



4



5



6



7



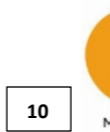
8



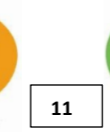
9



10



11



12



13



14

| SEMAINE | Du 01/06 au 05/06 | Du 08/06 au 12/06 | Du 15/06 au 19/06 | Du 22/06 au 26/06 |
|----------|---|---|---|--|
| LUNDI | Radis beurre Escalope de dinde (7, 1) à la crème Pommes de terre grenaille ail et persil Fruit de saison | Salade tomate mozza basilic Colin sauce Pesto Poêlée provençale Glace vanille/fraise | Concombre dés de fromage Poulet tex-mex Riz mexicain Éclair au chocolat | MENU VÉGÉTARIEN Betteraves maïs Gratin de pâtes Nuggets de blé et ketchup Glace |
| MARDI | MENU VÉGÉTARIEN Pastèque Galette de légumes (1, ++) Haricots verts Donut sucré (1, 3, 7) | MENU VÉGÉTARIEN Melon charentais Raviole ricotta sauce tomate (1, 3, 7) Salade verte Yaourt | Rillettes de thon Cabillaud* sauce beurre blanc Blé et petits légumes Compote | Pâté de campagne et cornichons Filet de poulet grillé Ratatouille Fromage blanc au coulis de fruits rouges |
| | Thème de la semaine : GUINGUETTE | Thème de la semaine : ESCALE EN MÉDITERRANÉE | Thème de la semaine : BIENTÔT L'ÉTÉ | Thème de la semaine : COULEURS DE SOLEIL |
| JEUDI | Salade tomate feta olive Fish and chips * Petit pois carotte Fromage Fraises chantilly | Mortadelle Tomates farcies Riz étuvé Salade de fruit frais | MENU VÉGÉTARIEN Melon Charentais Lasagnes veggie tomates mozza Salade verte Brownies | Salade de tomates maïs Saucisse (porc) Pommes de terre rissolées Muffin |
| VENDREDI | Bâtonnets de carottes et sa sauce Burger Frites Petits Filou | Céleri rémoulade Boulettes au bœuf à l'orientale Semoule parfumée Compote | Carottes râpées au citron Sauté de porc à la moutarde Coquillettes Fromage et Abricot | Pastèque Poisson* sauce coco curry Riz étuvé Yaourt au fruit |

*CAP FOCEAN La Rochelle **Préparé avec du lait entier fermier BBC + : peut contenir arachides, fruits à coques, œufs, gluten