

MENUS JUIN 2026
du lundi 1er juin au vendredi 3 juillet 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>MENU BAS CARBONE</p> <p>HARICOTS BEURRE & VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR FAÇON GASTON GÉRARD</p> <p>Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTARIEN FAÇON GASTON GÉRARD</p> <p>BOULGHOUR BIO</p> <p>CANCOILLOTTE IGP LOCALE</p> <p>PASTÈQUE</p>	<p>TOMATE & VINAIGRETTE</p> <p>OMELETTE DU CHEF (OEUFS MEA) & SAUCE BARBECUE</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR</p> <p>RÉGAL DES MOINES</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>CHORIZO & CORNICHONS</p> <p>Alter : SURIMI & CORNICHONS</p> <p>FILET DE COLIN MSC & SAUCE HERBES DE PROVENCE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>FRUIT BIO</p>	<p>COUSCOUS (MERGUEZ - BOULETTES - POULET)</p> <p>Alter : COUSCOUS VÉGÉTARIEN</p> <p>SEMOULE BIO & LÉGUMES COUSCOUS</p> <p>BUCHETTE LAIT MÉLANGÉ</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>CONCOMBRE & SAUCE BULGARE</p> <p>JAMBON BLANC LR</p> <p>Alter : OEUFS DURS</p> <p>SALADE DE FUSILLI BIO, MAÏS & VINAIGRETTE</p> <p>YAOURT ARÔME</p> <p>DONUTS</p>
<p>MELON</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE FR</p> <p>Alter : PANÉ FROMAGER</p> <p>POTATOES & KETCHUP DU CHEF</p> <p>ST MORET BIO</p> <p>ILE FLOTTANTE</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ESTRAGON</p> <p>RÔTI DE BOEUF VBF & SAUCE TARTARE</p> <p>Alter : OEUFS DURS & SAUCE TARTARE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</p> <p>COULOMMIERS LOCAL</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>SALADE DE COQUILLETES ET TOMATE & VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p>SAUTÉ DE PORC IGP & SAUCE AU ROMARIN</p> <p>Alter : QUENELLE NATURE & SAUCE CRÈME</p> <p>PETITS POIS CE2</p> <p>PONT L'ÉVÊQUE AOP</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>PATÉ DE CAMPAGNE CE2 & CORNICHONS</p> <p>Alter : SURIMI & CORNICHONS</p> <p>FILET DE COLIN MSC & SAUCE AU CURRY DOUX</p> <p>MÉLANGE DE COURGETTES ET BLÉ BIO À LA TOMATE</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MENU MEXICAIN</p> <p>PAIN MAÏS & GUACAMOLE AU FROMAGE BLANC</p> <p>CHILI SIN CARNÉ</p> <p>WRAP</p> <p>CHEDDAR RAPÉ</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO FIGUE</p>
<p>MENU FRANC-COMTOIS</p> <p>COLESLAW (LÉGUMES C BIO) & VINAIGRETTE AU MIEL LOMBARDOT</p> <p>ROUGAIL DE SAUCISSE DE MONTBELIARD IGP</p> <p>Alter : ROUGAIL ROULÉ VÉGÉTAL</p> <p>POMME DE TERRE BIO EN ROBE DES CHAMPS (C BIO)</p> <p>COMTÉ AOP (ENILEA)</p> <p>FROMAGE BLANC (GALMICHE) & COULIS DE GRIOTTES DU CHEF</p>	<p>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</p> <p>POISSON PANÉ MSC & CITRON</p> <p>CHOU FLEUR CE2 PERSILLÉS</p> <p>POINTE DE BRIE LOCAL</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MELON</p> <p>TORTILLAS DE POMMES DE TERRE & SAUCE COCKTAIL DU CHEF</p> <p>ST NECTAIRE AOP</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>CONCOMBRE & SAUCE BULGARE</p> <p>POIS CHICHES BIO & SAUCE ARRABIATA</p> <p>PENNE BIO</p> <p>MIMOLETTE BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TOMATES & VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR & AU JUS</p> <p>Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTAL & AU JUS</p> <p>CAROTTES BIO AU CUMIN</p> <p>YAOURT ARÔME LOCAL</p> <p>CLAFOUTIS DU CHEF AUX ABRICOTS</p>
<p>MELON JAUNE</p> <p>BOULETTES AU BOEUF VBF & SAUCE TOMATE</p> <p>Alter : FALAFELS & SAUCE TOMATE</p> <p>TORSADES BIO</p> <p>EMMENTAL BIO RAPÉ</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p>FILET DE COLIN MSC & SAUCE À L'ANETH</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>HARICOTS BEURRE & VINAIGRETTE À L'AIL</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET FR & SAUCE COLOMBO</p> <p>Alter : QUENELLE NATURE & SAUCE COLOMBO</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>EDAM BIO</p> <p>PASTÈQUE</p>	<p>SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE</p> <p>PARMENTIER DE COURGETTES ET LENTILLES BIO</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>CAKE DU CHEF AUX FRUITS ROUGES (FARINE BIO)</p>	<p>MÉLANGE DE COQUILLETES BIO ET MAÏS, VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>SAUTÉ DE PORC IGP & SAUCE PROVENÇALE</p> <p>Alter : FILET DE COLIN MSC & SAUCE PROVENÇALE</p> <p>GRATIN DE BROCOLIS</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
<p>CAROTTES RAPÉES & VINAIGRETTE</p> <p>JAMBALAYA AUX LÉGUMES</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>CANCOILLOTTE IGP</p> <p>COMPOTE POMMES</p>	<p>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE FR</p> <p>Alter : PANÉ FROMAGER</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>PONT L'ÉVÊQUE AOP</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>RADIS ROSE & BEURRE</p> <p>RÔTI DE PORC LR & MAYONNAISE</p> <p>Alter : OEUFS DUR & MAYONNAISE</p> <p>DUO DE HARICOTS BEURRE ET VERTS & VINAIGRETTE</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>TARTE DU CHEF AUX ABRICOTS</p>	<p>CONCOMBRE & VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE</p> <p>CASSOLETTE DE LA MER & SAUCE FAÇON NANTUA</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>REPAS FIN D'ANNÉE</p> <p>TOMATES CERISES</p> <p>WRAP DINDE GUACAMOLE</p> <p>Alter : WRAP SURIMI GUACOMOLE</p> <p>MOZZARELLA RÂPÉ</p> <p>BEIGNET FRAMBOISE</p>

Dessert cuisiné par nos chefs

Produit Labelisé

Produit BIO

Produit régional

Pêche durable

du lundi 1er au vendredi 5 juin 2026

du lundi 8 au vendredi 12 juin 2026

du lundi 15 au vendredi 19 juin 2026

du lundi 22 au vendredi 26 juin 2026

du lundi 29 juin au vendredi 3 juillet 2026