

## 2026- Menu de Juin

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
01/06 au 05/06	Salade bio* aux dés de fromage Sauté de poulet LB / Purée Pomme régionale	Salade de pépinette HVE Pané de blé tomate-mozza Haricot vert bio Fondant chocolat CDG	Concombre Moussaka au bœuf / Salade bio* Yaourt sucré bio au lait de brebis	Rosette artisanale Filet de colin meunière MSC / Poêlée de légumes grillé bio / Pâte bio Fromage mixte fermier
08/06 au 12/06	Tomate Chili sin carne/ Riz bio Yaourt aromatisé AEF	Carotte râpée bio* Saucisse bio* / Poêlée gersoise Fraise	Salade de pâte HVE Crêpinette de dinde / Petit pois bio cuisinée Gâteau basque CDG	Feuilleté maraîcher bio Poisson frais MSC / Pâte bio aux petits légumes Fromage blanc aux fruits bio
15/06 au 19/06	Stick de PdT au fromage frais Blanquette de veau / Carotte vichy bio* Crème chocolat AGF	Tomate , féta AOP Nuggets plein filet de poulet / Coquillettes bio Compote HVE	Pastèque Filet mignon de porc sauce moutarde / Pomme rissolée bio Pêche de Monein	Salade verte bio* Tajine de légumes aux abricots / Semoule complète bio Timbale de glace vanille bio
22/06 au 26/06	Taboulé Aiguillette de poulet corn flakes / Flan de courgette bio* Yaourt vanille bio IBASKI	Concombre Jarret de veau confit / Purée Emmental bio + Kiwi	Salade aux dés de fromage Omelette bio / Piperade au piment d'Espelette / Coquillettes bio Fraise au sucre	Melon Cheeseburger/ Frite bio Cône glacé / Sundae vanille

Repas avec porc Agriculture Biologique Locale\* Agriculture Biologique A base de poisson Producteurs locaux Produit labélisé