MENU JUIN 2026

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE Niveau 2 — 2022 Un restaurant + bio + local + sain + durable

Ici je mange local — Le Porc Français — Viande Bovine Française — AB Agriculture Biologique

Lundi 25

FÉRIÉ

Mardi 26

Pizza

Pêche du Jour

Riz Carottes Glacées

Glace

Mercredi 27

Salades composées

Tajine de Veau et olives

Semoule Bio

Coupelle Fruits

Jeudi 28

Betteraves rouges bio

Frites Salade verte

Steak Haché sauce poivre où échalotes

Yaourt Bio Fermier

Vendredi 29 Repas végétarien

Tarte aux légumes

Pâtes aux 3 Fromages Bio

Fruit bio

Lundi 1

Entrée Chaude

Pomme de terre Sautées Haricots Verts

Fricassée volaille aux chorizo

Yaourt Fermier

Mardi 2

Salade Arc-en-ciel

Pâtes Carbonara

Fromage Blanc

Mercredi 3 Repas végétarien

Salade Western Bio*

Tagliatelles

Sauce julienne de légumes

Duo Pastèque Melon

Jeudi 4

Concombres en Salade

Blanquette de Dinde*

Semoule & Ratatouille

Fruit de Saison

Vendredi 5

Céleris Rémoulade

Macaronis

Bœuf à la provençale

Pâtisserie

Lundi 8

Salade bio aux dés de fromages

Cordon bleu bio

Riz bio Sauce tomate

Mosaïque de fruits bio

Mardi 9

Pizza fromage

Sauté de Poulet Bio forestier

Riz

Fruit de saison

Mercredi 10

Salade composée *

Milanette de veau

Polenta au thym

Yaourt

Jeudi 11

Salade verte fromage *

Sautée porc à la crème*

Frites Bio

Salade Mesclun

Fruit Bio

Vendredi 12 Repas végétarien

Barbecue Restaurant Matisse

Salade Russe

Pennes au thon

Crème Dessert

Lundi 15

Pêche au Thon

Pomme de terre Carottes Vichy

Blanquette de Veau à l'italienne

Yaourt Fermier

Mardi 16

Concombre à la crème

Filet Meunière

Riz Créole

Fruit De saison

Mercredi 17 Repas végétarien

Œuf Mimosa Salade

Lasagnes aux légumes Maison

Compote

Jeudi 18

Chou Fleur Vinaigrette

Roti de dinde façon orloff

Semoule / Ratatouille

Sorbet aux Fruits

Vendredi 19 Repas végétarien

Barbecue Restaurant Guidé

Salade Russe

Pennes au thon

Crème Dessert

Lundi 22

Salades Composées

Riz / Légume de Saison

Dos de colin sauce Armoricaine

Yaourt Nature

Mardi 23

Duo de crudités

Assiette Anglaise

Nappé Vanille

Mercredi 24 Repas végétarien

Croisillon Fromages*

Œufs brouillés

Pâte Bio

Salade de Fruits de saison

Jeudi 25

Émincé de Bœuf Strogonoff

Frites, Salade verte

Fromage / Fruit de saison

Vendredi 26

Salade niçoise

Cordon bleu de dinde

Semoule / Courgette Sautée

Glace

Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même.

L'essentiel est « fait-maison* » à partir de produits frais dans la majorité des cas et de saison.

Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la

Légende : Local | Viande, poisson, œuf | Céréales et féculents | Fruits et légumes | Produits laitiers