




Menus du 15 au 20 juin 2026





lun. 15 juin 26

Salade de 
concombres 



Sauté de bœuf
sauce marengo 


Bouchées
de pommes de terre

Bûchette
au lait de mélange 

Nectarine 

mar. 16 juin 26

Salade verte  



Filet de colin
sauce curry 

Haricots verts
persillés 


Chanteneige 

Beignet à la framboise


mer. 17 juin 26

Salade de tomates  


Œuf dur mayonnaise 


Salade de petit épeautre
aux légumes 



Brie 

Clafoutis
aux abricots 

jeu. 18 juin 26

Salade de lentilles
sauce échalotes 



Cuisse de
canard grillée 


Courgettes
sauce tomate  



Fromage blanc  

Fruit de saison 

ven. 19 juin 26

Salade de concombres
sauce boursin  



Rôti de dinde froide et
moutarde 


Salade de perles  
radis, concombres et maïs


Brie 

Fraises  

20 juin 2026

Salade exotique  
cœur de palmier et maïs

Queue de lotte
sauce armoricaine 


Riz 

Produit laitier

Crème caramel



Légumes ou fruits de la ferme urbaine

 Plat cuisiné par le Service Restauration de la ville
Les menus peuvent être modifiés en fonction des aléas

