



# CÉ MA CUISINE Sans Porc

Édition : 9 juin 2026

## Menus du 24 Juin au 17 Juillet

		MERCREDI 24 Juin 2026	JEUDI 25 Juin 2026	VENDREDI 26 Juin 2026
		Paté de Campagne	Tarte au fromage	Œuf mayo
		Gnocchis au Poulet VF	Sauté de dinde Citron et estragon VF	Falafels
		Julienne de légumes	Riz et Courgettes LF	Frites
		Yaourt	Melon LF	Cake au citron PM
		MERCREDI 1 Juillet 2026	JEUDI 2 Juillet 2026	VENDREDI 3 Juillet 2026
		Pain de Poisson	Salade de Macédoine	Salade courgettes Tomates LF
		Coquillettes au poulet et curry VF	Gratin Franc comtois	Boulette de Bœuf jus Brun VF
				Haricots Beurre Persillés
		Compote Pomme PM	Salade de Fruit	Comté des Jarrons
LUNDI 6 Juillet	MARDI 7 Juillet	MERCREDI 8 Juillet 2026	JEUDI 9 Juillet 2026	VENDREDI 10 Juillet 2026
Feuilletée au Fromage	Tarte tomate Chèvre	Salade de concombres LF	Salade de Tomates LF	Soupe de Légumes LF
Spaghetti à L'Italienne LF	Dos de colin au curry PD	Tortellini au Fromage sauce Tomate	Filet De Poulet VF	Emincé de Bœuf VF
	Blé	Juliennes de légumes	Riz au Petit Pois	Purée
Beignet Choco Noisette	Panna cotta Fruit rouge PM	Pêches	Liégeois Chocolat	Crêpes PM
LUNDI 13 Juillet	MARDI 14 Juillet	MERCREDI 15 Juillet 2026	JEUDI 16 Juillet 2026	VENDREDI 17 Juillet 2026
Betterave Rouge		Salade de Perles aux légumes LF	Part de Pizza	Taboulé
Steak Haché VF	FERIE	Pané végétarien sauce tomate	Filet de Poulet gratinée au Comté VF	Filet de Colin Sauce Aneth PD
Gratin dauphinois		Tagliatelles	Flageolets aux carottes	Risotto et Choux fleur LF
Crumble de Pêche LF		Poire	Ortolan	Tarte aux Abricots PM

L'origine des viandes est apposée sur ...

En fonction de nos approvisionnements, nos produits sont susceptibles d'être substitués et/ou l'origine modifiée



Produit Local



Légumes Frais



Pâtisserie Maison



Pêche Durable



Viande Française



Origine Protégée



Alimentation Durable

