



Lundi 1er juin 2026	Mardi 2 juin 2026	Mercredi 3 juin 2026	Jeudi 4 juin 2026	Vendredi 5 juin 2026	ORIGINES
<p>Melon jaune Bio </p> <p>*Colin sauce crevettes et moules</p> <p>Riz Bio créole </p> <p>Fromage blanc Bio </p> <p>Dose de sucre</p>	<p>Sardine et citron</p> <p>*Pennes Bio </p> <p>à la carbonara (*lardons et *dés de jambon)</p> <p>Emmental râpé </p> <p>Pastèque Bio </p>	<p>Avocat</p> <p>*Cordon bleu de volaille </p> <p>Purée de brocolis St Môret </p> <p>Purée de pommes Bio </p>	<p>*Rôti de veau Label rouge </p> <p>au curry </p> <p>Haricots verts et pommes de terre </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Banane Bio </p>	<p>Déjeuner sur l'herbe </p> <p>Tomates cerise locale </p> <p>et Concombres Bio </p> <p>Sauce tzatziki </p> <p>Oeufs durs Bio </p> <p>Salade de farfalles Bio </p> <p>, fèves et poivrons sauce citron</p> <p>Yaourt à boire framboise</p>	<p>*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)</p> <p>*Lardons et dés de jambon : Viande de porc Union Européenne.</p> <p>*Cordon bleu de volaille : Viande de dinde : France</p> <p>*Rôti de veau Label Rouge : France</p>



Dilluns 1 de juny del 2026	Dimarts 2 de juny del 2026	Dimecres 3 de juny del 2026	Dijous 4 de juny del 2026	Divendres 5 de juny del 2026	ORIGEN
<p>Meló groc biològic</p> <p>*Peix carboner amb salsa de gambes i musclos</p> <p>Arròs crioll biològic</p> <p>Formatge fresc biològic</p> <p>Dosi de sucre</p>	<p>Sardina amb llimona</p> <p>*Plomes biològiques a la carbonara (*cansalada i *daus de pernil)</p> <p>Emmental ratllat</p> <p>Sindria biològica</p>	<p>Alvocat</p> <p>*Libret d'aviram</p> <p>Purè de bròquil</p> <p>St Môret</p> <p>Purè de poma biològic</p>	<p>*Vedella Label Rouge rostida amb curri</p> <p>Mongeta tendra amb patates</p> <p>Cantal DOP</p> <p>Plàtan biològic</p>	<p>Dinar a l'herba</p> <p>Cirerols locals i cogombre biològic amb salsa tzatziki</p> <p>Ous durs biològics</p> <p>Amanida de llaços biològics, faves, pebrot i salsa de llimona</p> <p>logurt per beure de gerds</p>	<p>*Peix carboner MSC (pesca sostenible): Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)</p> <p>*Cansalada i daus de pernil: Carn de porc de la Unió Europea</p> <p>*Libret d'aviram: Carn d'indiol de França</p> <p>*Vedella Label Rouge rostida: França</p>





	Mardi 9 juin 2026	Mercredi 10 juin 2026	Jeudi 11 juin 2026	Vendredi 12 juin 2026	ORIGINES
Lundi 8 juin 2026	Pizza au fromage Bio Duo de *Veau Bio et lentilles Bio à la catalane Jeunes carottes persillées Babybel Bio Pastèque Bio	Salade verte *Cabillaud sauce bonne femme Céréales gourmandes Bio Cantafrais Tarte aux pommes normande	Betteraves *Raviolis VBF Mimolette Nectarine Bio locale	Concombres Bio locaux Croque exquis fromage Poêlée de légumes champignons Crème dessert chocolat	*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Haut de cuisse de poulet : France *Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27) *Raviolis pur bœuf : Viande de bœuf française
Dimanche 7 juin 2026	Melon type charentais *Haut de cuisse de poulet Riz Bio Yaourt brassé aux fruits paella	Amanida verda *Bacallà amb salsa Bonne Femme Cereals gormands biològics Cantafrais Pastís normand de poma	Remolatxa *Raviolis de carn bovina francesa Mimolette Nectarina biològica local	Cogombre biològic local Croque exquisit de formatge Verdures a la paella amb bolets Crema de xocolata	*Vedella biològica: Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs) *Contraçuixa de pollastre: França *Bacallà MSC (pesca sostenible): Gadus morhua, pesca amb línia i ham o d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27) *Raviolis de bou pur: Carn de bou francesa
Dimarts 9 de juny del 2026	Meló tipus charentais *Contraçuixa de pollastre Paella d'arròs biològic logurt batut de fruita	Amanida verda *Bacallà amb salsa Bonne Femme Cereals gormands biològics Cantafrais Pastís normand de poma	Remolatxa *Raviolis de carn bovina francesa Mimolette Nectarina biològica local	Cogombre biològic local Croque exquisit de formatge Verdures a la paella amb bolets Crema de xocolata	*Vedella biològica: Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs) *Contraçuixa de pollastre: França *Bacallà MSC (pesca sostenible): Gadus morhua, pesca amb línia i ham o d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27) *Raviolis de bou pur: Carn de bou francesa
Dimarts 9 de juny del 2026	Meló tipus charentais *Contraçuixa de pollastre Paella d'arròs biològic logurt batut de fruita	Amanida verda *Bacallà amb salsa Bonne Femme Cereals gormands biològics Cantafrais Pastís normand de poma	Remolatxa *Raviolis de carn bovina francesa Mimolette Nectarina biològica local	Cogombre biològic local Croque exquisit de formatge Verdures a la paella amb bolets Crema de xocolata	*Vedella biològica: Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs) *Contraçuixa de pollastre: França *Bacallà MSC (pesca sostenible): Gadus morhua, pesca amb línia i ham o d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27) *Raviolis de bou pur: Carn de bou francesa
Dilluns 8 de juny del 2026	Pizza de formatge biològica Duo de *vedella biològica i llenties biològiques a la catalana Carrotes tendres amb all i julivert Babybel biològic Síndria biològica	Amanida verda *Bacallà amb salsa Bonne Femme Cereals gormands biològics Cantafrais Pastís normand de poma	Remolatxa *Raviolis de carn bovina francesa Mimolette Nectarina biològica local	Cogombre biològic local Croque exquisit de formatge Verdures a la paella amb bolets Crema de xocolata	*Vedella biològica: Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs) *Contraçuixa de pollastre: França *Bacallà MSC (pesca sostenible): Gadus morhua, pesca amb línia i ham o d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27) *Raviolis de bou pur: Carn de bou francesa
Dilluns 8 de juny del 2026	Pizza de formatge biològica Duo de *vedella biològica i llenties biològiques a la catalana Carrotes tendres amb all i julivert Babybel biològic Síndria biològica	Amanida verda *Bacallà amb salsa Bonne Femme Cereals gormands biològics Cantafrais Pastís normand de poma	Remolatxa *Raviolis de carn bovina francesa Mimolette Nectarina biològica local	Cogombre biològic local Croque exquisit de formatge Verdures a la paella amb bolets Crema de xocolata	*Vedella biològica: Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs) *Contraçuixa de pollastre: França *Bacallà MSC (pesca sostenible): Gadus morhua, pesca amb línia i ham o d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27) *Raviolis de bou pur: Carn de bou francesa



	Mardi 16 juin 2026	Mercredi 17 juin 2026	Jeudi 18 juin 2026	Vendredi 19 juin 2026	ORIGINES
<p>Lundi 15 juin 2026</p> <p>Salade de riz Bio au thon </p> <p>*Boeuf Bio mangero </p> <p>Petits pois carottes Bio à l'échalote </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Pêche Bio locale </p>	<p>Mardi 16 juin 2026</p> <p>*Galantine de volaille et Cornichon </p> <p>*Colin Haricots verts et pommes de terre persillés </p> <p>Gouda Bio </p> <p>Abricots locaux </p>	<p>Mercredi 17 juin 2026</p> <p>Macédoine de légumes mayonnaise </p> <p>*Rôti de dinde au thym </p> <p>Poêlée de mini penne, tomates, courgettes, emmental </p> <p>Fromage blanc aux fruits Plumetis vanille </p>	<p>Jeudi 18 juin 2026</p> <p>Tomates Bio locales </p> <p>et 1/2 Oeuf dur Bio </p> <p>Tajine de légumes et pois chiches Bio </p> <p>Semoule Bio </p> <p>Yaourt fraise Bio </p>	<p>Vendredi 19 juin 2026</p> <p>Déjeuner sur l'herbe </p> <p>Concombres Bio </p> <p>tomates Bio locales </p> <p>*Saucisse grillée locale (à déguster froid ou chaud) </p> <p>Salade d'haricots blancs vinaigrette ail persillé </p> <p>Dés de brebis </p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>ORIGINES</p> <p>*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitane (Roussillon et Cantons limitrophes)</p> <p>*Galantine de volaille aux olives : Viande de dinde Union Européenne</p> <p>*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)</p> <p>*Rôti de dinde : France</p> <p>*Saucisse locale : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitane</p>
<p>Dilluns 15 de juny del 2026</p> <p>Amanida d'arròs biològic amb tonyina </p> <p>*Bou biològic Marengo </p> <p>Pèsols i carottes biològics amb escalunyà </p> <p>Vache Qui Rit </p> <p>Préssec biològic local </p>	<p>Dimarts 16 de juny del 2026</p> <p>*Galantina d'aviram i cogombret </p> <p>*Peix carboner amb salsa Dugléré </p> <p>Mongeta tendra amb patata i all i julivert </p> <p>Gouda biològic </p> <p>Albercocs locals </p>	<p>Dimecres 17 de juny del 2026</p> <p>Minestra de verdures amb maionesa </p> <p>*Indiot rostit amb farigola </p> <p>Miniplomes, tomata, carabassó i emmental a la paella </p> <p>Formatge fresc de fruita Plumetis de vainilla </p>	<p>Dijous 18 de juny del 2026</p> <p>Tomata biològica local </p> <p>i mig ou dur biològic </p> <p>Tagin de verdures i cigrons biològics </p> <p>Sèmola biològica </p> <p>logurt de maduixa biològic </p>	<p>Divendres 19 de juny del 2026</p> <p>Dinar a l'herba </p> <p>Cogombre biològic, tomata biològica local i tonyina </p> <p>*Salsitxa local a la planxa (per degustar freda o calenta) </p> <p>Amanida de mongetes blanques amb vinagreta d'all i julivert </p> <p>Daus de formatge d'ovella Mousse de xocolata </p>	<p>ORIGEN</p> <p>*Bou biològic: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)</p> <p>*Galantina d'aviram amb olives: Carn d'indiot de la Unió Europea</p> <p>*Peix MSC (pesca sostenible): Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)</p> <p>*Indiot rostit: França</p> <p>*Salsitxa local: Porc Pyrénéus</p>





Lundi 22 juin 2026	Mardi 23 juin 2026	Mercredi 24 juin 2026	Jeudi 25 juin 2026	Vendredi 26 juin 2026	ORIGINES
<p>Tomates Bio locales et dés de mozzarella *Merlu sauce citron Coquillettes Bio Emmental râpé Yaourt nature Bio Dose de sucre</p>	<p>Betteraves lanières et miettes de surimi *Brochette de poulet marinée thym citron Purée de brocoli Croc Lait Nectarine locale</p>	<p>Salade verte Poisson pané et citron Poêlée de légumes grillés au pesto St Nectaire AOP Purée de pommes Bio</p>	<p>*Rôti de veau sauce brune Pommes rissolées St Môret Abricots Bio locaux</p>	<p>Melon type charentais et Dés de brebis Boulettes de lentilles sarrasin et sauce bulgare Duo de courgettes persillées Edam Bio Eclair au chocolat</p>	<p>*Merlu MSC : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47) *Brochette de Poulet : France *Rôti de veau : Union Européenne</p>



Dilluns 22 de juny del 2026	Dimarts 23 de juny del 2026	Dimecres 24 de juny del 2026	Dijous 25 de juny del 2026	Divendres 26 de juny del 2026	ORIGEN
<p>Tomata biològica local amb daus de mozzarella *Lluç amb salsa de llimona Pistons biològics amb emmental ratllat logurt natural biològic Dosi de sucre</p>	<p>Tires de remolatxa amb engrunes de surimi *Broqueta de pollastre marinada amb farigola i llimona Purè de bròquil Croc Lait Nectarina local</p>	<p>Amanida verda Peix arrebossat i llimona Verdures a la paella amb pesto Santnectari DOP Purè de poma biològic</p>	<p>*Vedella rostida amb salsa bruna Patates enrossides St Môret Albercocs biològics locals</p>	<p>Meló tipus charentais i daus de formatge d'ovella Mandonguilles de lleties i fajol amb salsa búlgara Duo de carabassons amb all i julivert Edam biològic Éclair de xocolata</p>	<p>*Lluç sostenible): Merluccius capensis i Merluccius paradoxus, pesca d'arrossegament, Atlàntic sud-est (FAO 47) *Broqueta de pollastre: França *Vedella rostida: Unió Europea</p>





	Mardi 30 juin 2026	Mercredi 1 juillet 2026	Jeudi 2 juillet 2026	Vendredi 3 juillet 2026	ORIGINES
Lundi 29 juin 2026	Salade verte et ½ œuf dur Bio Cari de carottes aux deux lentilles Riz parfumé Cantaifrais Mister freeze ou Purée pommes Bio	*Colin sauce bonne femme Blé Bio doré Cantal AOP Nectarine Bio locale	Déjeuner sur l'herbe Avocat et Dés de brebis *Rôti de bœuf Label Rouge Salade d'haricots rouges, mais vinaigrette citron Mimolette Yaourt à boire fraise	Concombres Bio locaux *Nuggets de poulet et mayonnaise Gnocchi, fèves et petits pois Yaourt fraise local	* Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27) * Rôti de bœuf Label Rouge : France * Cuisse de Poulet : France * Nuggets de poulet : Union Européenne
Dimanche 29 de juny 2026	Amanida verda i mig ou dur biològic Curri de carottes amb dues varietats de lenties Arròs aromatitzat Cantaifrais Mr. Freeze o puré de poma biològic	Dinar a l'herba Alvocat i daus de formatge d'ovella *Bou Label Rouge rostít Amanida de mongetes vermelles, blat d'indi i vinagreta de llimona Mimolette logurt per beure de maduixa	Pastis de formatge *Cuixa de pollastre a la planxa Mongeta tendra biològica amb all i julivert Albercocs biològics locals	Cogombre biològic local *Delícies de pollastre amb maionesa Nyquais, faves i pèsols logurt de maduixa local	* Peix carboner MSC (pesca sostenible): Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27) * Bou Label Rouge rostít : França * Cuixa de pollastre : França * Delícies de pollastre : Unió Europea
Dilluns 29 de juny 2026	Dimarts 30 de juny del 2026	Dimecres 1 de juliol del 2026	Dijous 2 de juliol del 2026	Divendres 3 de juliol del 2026	ORIGEN

