











































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>Chili sin carne </p> <p>Riz Bio créole </p> <p>Fromage blanc Bio </p> <p>Dose de sucre </p>	<p>Oeuf dur Bio </p> <p>et mayonnaise </p> <p>Cari de carottes aux deux lentilles </p> <p>Pennes Bio </p> <p>Emmental Bio </p> <p>Pastèque Bio </p>	<p>Avocat </p> <p>Carré de seitan Bio </p> <p>Purée de brocolis St Môret </p> <p>Purée de pommes Bio </p>	<p>Galette de blé tomate mozzarella </p> <p>Haricots verts et pommes de terre </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Banane Bio </p>	<p><u>Déjeuner sur l'herbe</u> </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>	
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>Xili sense carn </p> <p>Arròs crioll biològic </p> <p>Formatge fresc biològic </p> <p>Dosi de sucre </p>	<p>Ou dur biològic amb maionesa </p> <p>Curri de carottes amb dues varietats de lletnies </p> <p>Plomes biològiques </p> <p>Emmental biològic </p> <p>Síndria biològica </p>	<p>Alvocat </p> <p>Carré de seitan biològic </p> <p>Puré de bròquil St Môret </p> <p>Puré de poma biològic </p>	<p>Galette de blat amb tomata i mozzarella </p> <p>Mongeta tendra amb patata </p> <p>Cantal DOP </p> <p>Plàtan biològic </p>	<p><u>Dinar a l'herba</u> </p> <p>Cirerols locals </p> <p>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>	

Lundi 8 juin 2026	Mardi 9 juin 2026	Mercredi 10 juin 2026	Jeudi 11 juin 2026	Vendredi 12 juin 2026	ORIGINES
Pizza au fromage Bio Omelette nature Bio Jeunes carottes persillées Babybel Bio Pastèque Bio	Tomates locales et ½ œuf dur Bio Yassa de légumes Riz Bio créole Yaourt brassé aux fruits	Salade verte Pané de blé épinard emmental Duo de carottes braisées Cantafrais Tarte aux pommes normande	Betteraves Raviolis aux légumes Mimolette Nectarine Bio locale	Concombres Bio locaux Croque exquis fromage Poêlée de légumes champignons Crème dessert chocolat	
Dilluns 8 de juny del 2026	Dimarts 9 de juny del 2026	Dimecres 10 de juny del 2026	Dijous 11 de juny del 2026	Divendres 12 de juny del 2026	ORIGEN
Pizza de formatge biològica Truita a la francesa biològica Carrotes tendres amb all i julivert Babybel biològic Síndria biològica	Tomates locals i mig ou dur biològic Yassa de verdures Arròs crioll biològic logurt batut de fruita	Amanida verda Blat, espinacs i emmental arrebossats Duo de carottes estofades Cantafrais Pastis normand de poma	Remolatxa Raviolis de verdures Mimolette Nectarina biològica local	Cogombre biològic local Croque exquisit de formatge Verdures a la paella amb bolets Crema de xocolata	

Lundi 15 juin 2026	Mardi 16 juin 2026	Mercredi 17 juin 2026	Jeudi 18 juin 2026	Vendredi 19 juin 2026	ORIGINES
<p>Oeuf dur Bio  et mayonnaise Blanquette de haricots blancs et petits pois Bio  Riz Bio créole  Vache qui rit  Pêche Bio locale </p>	<p>Céleri rémoulade Omelette nature Bio  Haricots verts et pommes de terre persillés  Gouda Bio  Abricots locaux </p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise Carré de seitan Bio  Poêlée de mini penne, tomates, courgettes, emmental Fromage blanc aux fruits Plumetis vanille</p>	<p> Tomates Bio locales  et 1/2 Oeuf dur Bio  Tajine de légumes  et pois chiches Bio  Semoule Bio  Yaourt fraise Bio </p>	<p><u>Déjeuner sur l'herbe</u>  Concombres Bio  tomates Bio locales  Oeufs durs Bio  Salade d'haricots blancs vinaigrette ail persillé Dés de brebis Riz au lait</p>	
<p> Dilluns 15 de juny del 2026</p> <p>Ou dur biològic amb maionesa Blanqueta de mongetes blanques i pèsols biològics Arròs crioll biològic Vache Qui Rit Préssec biològic local</p>	<p>Dimarts 16 de juny del 2026</p> <p>Api amb salsa rémoulade Truitada a la francesa biològica Mongeta tendra amb patata i all i julivert Gouda biològic Albercocs locals</p>	<p>Dimecres 17 de juny del 2026</p> <p>Minestra de verdures amb maionesa Carré de seitan biològic Miniplomes, tomata, carabassó i emmental a la paella Formatge fresc de fruita Plumetis de vainilla</p>	<p>Dijous 18 de juny del 2026</p> <p> Tomata biològica local i mig ou dur biològic Tagin de verdures i cigrons biològics Sèmola biològica logurt de maduixa biològic</p>	<p>Divendres 19 de juny del 2026</p> <p><u>Dinar a l'herba</u> Cogombre biològic i tomata biològica local Ous durs biològics Amanida de mongetes blanques amb vinagreta d'all i julivert Daus de formatge d'ovella Arròs amb llet</p>	<p>ORIGEN</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</p> <p>Omelette nature Bio sauce portugaise</p> <p>Coquillettes Bio Emmental râpé</p> <p>Yaourt nature Bio Dose de sucre</p>	<p>Oeuf dur Bio et mayonnaise Chili sin carne</p> <p>Riz Bio créole Croc Lait</p> <p>Nectarine locale</p>	<p>Salade verte Tortilla Poêlée campagnarde</p> <p>St Nectaire AOP</p> <p>Purée de pommes Bio</p>	<p>Crispy de blé et ketchup Pommes rissolées St Môret</p> <p>Abricots Bio locaux</p>	<p>Melon type charentais Et Dés de brebis Boulettes de lentilles sarrasin et sauce bulgare Duo de courgettes persillées</p> <p>Edam Bio Eclair au chocolat</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</p> <p>Truita a la francesa biològica</p> <p>amb salsa portuguesa</p> <p>Pistons biològics amb emmental ratllat</p> <p>logurt natural biològic Dosi de sucre</p>	<p>Ou dur biològic amb maionesa</p> <p>Xili sense carn</p> <p>Arròs crioll biològic</p> <p>Croc'Lait</p> <p>Nectarina local</p>	<p>Amanida verda Truita de patata</p> <p>Paellada camperola</p> <p>Santnectari DOP</p> <p>Puré de poma biològic</p>	<p>Cruixent de blat amb quètxup</p> <p>Patates enrossides</p> <p>St Môret</p> <p>Albercocs biològics locals</p>	<p>Meló tipus charentais i daus de formatge d'ovella</p> <p>Mandonguilles de llenties i fajol amb salsa búlgara</p> <p>Duo de carabassons amb all i julivert</p> <p>Edam biològic Éclair de xocolata</p>	

Lundi 29 juin 2026	Mardi 30 juin 2026	Mercredi 1 juillet 2026	Jeudi 2 juillet 2026	Vendredi 3 juillet 2026	ORIGINES
<p>Salade verte et ½ œuf dur Bio  Cari de carottes aux deux lentilles Riz parfumé Cantafrais Mister freeze ou Purée pommes Bio </p>	<p>Œuf dur Bio  et mayonnaise Mijoté de légumes aux pois chiches Blé Bio doré  Cantal AOP  Nectarine Bio locale   </p>	<p>Déjeuner sur l'herbe Avocat et Dés de brebis  Œuf dur Bio  Salade d'haricots rouges, maïs vinaigrette citron Mimolette Yaourt à boire fraise</p>	<p>Tarte au fromage Galette de bûrgul et lentilles corail Haricots verts Bio  persillés  Abricots Bio locaux   </p>	<p>Concombres Bio locaux  Pané fromager  Gnocchi, fèves et petits pois Yaourt fraise local </p>	
<p> Dilluns 29 de juny del 2026 Amanida verda i mig ou dur biològic Curri de carottes amb dues varietats de lenties Arròs aromatitzat Cantafrais Mr. Freeze o puré de poma biològic</p>	<p>Dimarts 30 de juny del 2026 Ou dur biològic amb maionesa Guisat de verdures amb cigrons Blat daurat biològic Cantal DOP Nectarina biològica local</p>	<p>Dimecres 1 de juliol 2026 Dinar a l'herba Alvocat amb daus de formatge d'ovella Ou dur biològic Amanida de mongetes vermelles, blat d'indi i vinagreta de llimona Mimolette logurt per beure de maduixa</p>	<p>Dijous 2 de juliol del 2026 Pastís de formatge Galette de bûrgul amb lenties vermelles Mongeta tendra biològica amb all i julivert Albercocs biològics locals</p>	<p>Divendres 3 de juliol 2026 Cogombre biològic local Formatge arrebossat Nyquís, faves i pèsols logurt de maduixa local</p>	<p>ORIGEN</p>