

# MENU JUIN 2026

lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05	samedi 06	dimanche 07
Bouillon de légumes BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage St-Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage Andalou BIO <i>Céleri</i>	Potage cresson BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	Crème de chou-fleur BIO <i>Céleri, lait</i>
Cuisse de poulet Brocoli Pommes de terre  <i>Gluten (blé, orge), céleri</i>	Boulette de volaille Carottes persillées Purée nature  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	Spiringue de porc Bettes à la crème Riz  <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	Pâtes Bolognaise (bœuf) (tomates, carottes) Fromage râpé  <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	Waterzooi de poisson Julienne Pommes de terre  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Boudin blanc (porc) Chou rouge aux pommes Pommes de terre nature  <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	Blanquette de veau (poireaux, carottes) Rosti  <i>Gluten (blé), lait, céleri, moutarde</i>
Fromage  <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit  <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Pudding vanille, coulis de fruits  <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit  <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Pâtisserie  <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>
Repas alternatif : Saucisse (porc-bœuf), compote, purée <i>Gluten (blé), lait, céleri, moutarde</i>						
lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12	samedi 13	dimanche 14
Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	Potage fenouil BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Crème de champignons BIO <i>Céleri, lait</i>
Filet de poulet Salsifis persillés Pommes de terre nature  <i>Gluten (blé, orge), céleri</i>	Saucisse (porc) Choux de Bruxelles Purée nature  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	Burger de bœuf Riz aux légumes  <i>Gluten (blé, orge), céleri</i>	Pâtes aux brocolis et dés de poulet  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Filet de Colin Poireaux à la crème Pommes de terre  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Lasagne Bolognaise (bœuf) (tomates, carottes)  <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	Waterzooi de poulet Julienne Pommes noisettes  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
Yaourt  <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit  <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Pudding Chocolat  <i>Lait</i>	Fruit	Compote	Pâtisserie  <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>
Repas alternatif : Vol au vent (champignons), riz <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>						
lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19	samedi 20	dimanche 21
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage petits pois BIO <i>Céleri</i>	Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Crème de navets BIO <i>Céleri, lait</i>
Cuisse de poulet Fenouil Pommes de terre  <i>Gluten (blé, orge), céleri</i>	Boulette de volaille Compote Pommes de terre rôties  <i>Gluten (blé, orge), œufs, céleri</i>	Spiringue de porc Courgettes Riz  <i>Gluten (blé, orge), céleri, moutarde</i>	Pâtes Bolognaise (bœuf) (tomates, carottes) Fromage râpé  <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	Filet de Cabillaud, sauce curry Céleri-rave Purée nature  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Hachis Parmentier (porc) aux épinards  <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	Carbonnade de bœuf aux carottes Croquettes  <i>Gluten (blé, orge), céleri, moutarde</i>
Fromage  <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit  <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Pudding vanille  <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit  <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Pâtisserie  <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>
Repas alternatif : Roulades de chicons au jambon, purée <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>						
lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26	samedi 27	dimanche 28
Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates basilic BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Crème de chou-fleur BIO <i>Céleri, lait</i>
Vol au vent (Champignons) Purée  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Boulette (porc) Chou blanc Pommes de terre  <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Merguez (bœuf-agneau) Couscous de légumes du chef aux pois chiches Semoule  <i>Gluten (blé), œufs, soja, céleri, moutarde</i>	Macaroni Jambon-fromage Petits pois  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Filet de Lieu noir Purée aux potimarrons  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Moussaka (bœuf, agneau) (aubergines, tomates)  <i>Gluten (blé), lait</i>	Navarin d'agneau (carottes, tomates) Rosti  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
Yaourt  <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit  <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Pudding spéculoos  <i>Gluten (blé), soja, lait</i>	Fruit	Compote	Pâtisserie  <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>
Repas alternatif : Lasagne bolognaise (bœuf) <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>						
lundi 29	mardi 30					
Potage fenouil BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>					
Filet de poulet Courgettes aux herbes Pommes de terre nature  <i>Gluten (blé, orge), céleri</i>	Roulade de chicons au jambon Purée persillée  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>					
Fromage  <i>Lait</i>	Fruit					
Repas alternatif : Filet de poulet, potée aux carottes <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>						

**100 % BIO** : boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires, pommes, tomates pelées, huile d'olive, chocolat noir/au lait (tablette), burger de bœuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes). Certifié par [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu) (BE-BIO-01).

Les **allergènes** à mention obligatoire sont affichés sur le menu en italique (Règlement UE n°1169/2011). Ils sont présents comme ingrédients dans le menu. Pour toutes informations, vous pouvez contacter notre diététicienne par email : [allergie@coservice.com](mailto:allergie@coservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.