























































































# MENU DU MOIS DE JUIN-JUILLET

Le pain servi tous les jours est fabriqué par un artisan boulanger utilisant des farines issues d'une agriculture HVE (Haute Valeur Environnementale) et locale (Gers).

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 1 juin au 5 juin 2026	Salade verte*  , croûtons et gruyère  Cordon bleu  Jardinière de légumes  Melon 	Tomates*  , Maïs  Rougail saucisse (poivrons)  Riz  Liégeois au chocolat 	Salade verte*  et maïs  Pâtes aux légumes  Financier au pois chiche 	Pastèque  Dos de colin  Courgettes*  à la sauce tomate et blé  Yaourt bio 
Semaine du 8 juin au 12 juin 2026	Salade créole (salade verte*, tomate et mangue)  Cuisse de poulet aux épices  Riz créole et carottes  Yaourt aux fruits 	Concombre* à la crème   Poulet basquaise  Pommes de terre et poivrons  Kiwi 	Salade*  de chèvre chaud  Chili végétarien  Yaourt à la vanille 	Salade de courgettes* crues   Tempura de colin  Purée verte  Cool caramel 
Semaine du 15 juin au 19 juin 2026	Melon  Roti de porc* sauce forestière  Purée de chou-fleur  Yaourt sucré 	Salade composé  Moussaka  Pommes de terre  Nectarine 	Betterave et maïs  Burger végétarien (sauce tomate et lentilles, röstis, chèvre)  Salade verte  Glace 	Salade virvéenne  Colin d'Alaska sauce curry  Boulgour  Crème dessert à la vanille 
Semaine du 22 juin au 26 juin 2026	Salade espagnole  Nuggets  Pomme noisette  Mousse au chocolat 	Taboulé  Haricots verts bolognaise  Fromage  Banane 	Carottes rappées  Tajine végétarienne  Semoule  Yaourt bio 	Salade de riz, haricots verts, tomates thon  Mimolette  Pomme bio 
Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026	Salade verte*  , et gruyère  Escalope panée  Petits pois carottes  Brugnon 	Ratatouille (courgettes  , aubergines  et poivrons)  Riz  Chèvre  Pastèque 	Salade de pâtes, surimi, tomates, olives et maïs  Camembert  Compote 	Melon  Croissant jambon  chips  Glace 

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour

Retrouvez les menus sur le site de la ville : [www.valdevirvee.fr](http://www.valdevirvee.fr)

Pour bien lire ce menu :

Produits faits « maison »

Produits végétariens



Produits issus de l'agriculture biologique

\*Produits issus d'une ferme locale

 Protéine

 Laitage

 Crudité

 Cuidité

 Féculent

## INFO ALLERGENES :

Certains plats sont susceptibles de contenir des traces de : céréales (gluten), crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupins et mollusques.

Ces menus vous sont communiqués à titre indicatif seulement. Des impératifs de service peuvent nous amener à les modifier.