

MENU DU 2 AU 27 JUIN 2025

	Du 2 au 6 Juin	qualité	Du 9 au 13 Juin	qualité	Du 16 au 20 Juin	qualité	Du 23 au 27 Juin	qualité
LUNDI	Tarte fine pesto-mozzarella Longe de porc Petit-pois au curcuma Saint Paulin Fruit frais de saison				Tomates au basilic Pâtes Spirale Sauce Carbonara Yaourt nature sucré Fruit frais de saison		Taboulé au quinoa Chipolatas Haricots-verts sautés Camembert Fromage blanc aux pêches	
MARDI	Rémoulade de courgettes Bœuf au caramel Riz basmati Gouda Glace		Iceberg-tomates-maïs Rôti de veau Carottes au miel Mimolette Clafoutis aux cerises		Pastèque Encornet en persillade Légumes du soleil Cantadou Pâtisserie du chef		Concombres à l'aneth Rôti de bœuf froid Salade de pommes de terre Emmental Fruit frais de saison	
MERCREDI								
JEUDI	Repas végétarien Pastèque Œuf dur mimosa Taboulé à la menthe Petit-suisse Pâtisserie du chef		Melon jaune Dos de colin au lait de coco Boulgour Coulommiers Yaourt au lait entier		Menu des enfants		Repas végétarien Salade de pois-chiches Mac & cheese Batavia Saint Nectaire Crème au caramel	
VENDREDI	Batavia aux croûtons Filet de colin sauce crémeuse Purée de courgettes Emmental Fruit frais de saison		Rillettes de surimi Jambon blanc Ecrasée de pomme de terre Tomme de Savoie Fruit frais de saison		Repas végétarien Carottes râpées Quiche aux courgettes Salade mêlée Brie Salade de fraises		Pastèque Poulet sauce barbecue Frites Plateau de fromage Glace	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

