



JUIN ET JUILLET 2025

LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06
Macédoine, œuf Lentille aux tomates Pâte Cantal Banane	Betterave, maïs Rôti de veau Petit pois Flan	Radis Emincé de poulet Purée de légumes verts Et pomme de terre Yaourt aux fruits	Carotte râpée Saumon Boulgour St Paulin Melon / framboise

LUNDI 09	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Pentecôte	Salade composée Omelette aux courgettes Brie Compote	Laitue, croûton, mimolette Pois cassés Jambon de Vendée Nectarine	Sardine Chili con carné Riz Fromage Glace

LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Fenouil, surimi, boulgour Poisson Ratatouille Yaourt aux fruits	Houmous Pâte aux légumes Lentille Pont l'Evêque Abricot	Melon Emincé de volaille Semoule Crème praliné	Tomate, thon, artichaud Blanquette de veau Carotte St Môret Compote / gâteau

LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
Concombre Limande Blette gratinée /quinoa St nectaire Glace	Carotte râpée Chili végétarien Riz Emmental Clafoutis cerises	Radis Poulet basquaise Blé Fromage blanc Pruneaux	Tomate, feta Rôti de porc Moquette de Vendée Crème vanille Moelleux au chocolat

LUNDI 30	MARDI 01	JEUDI 03	VENDREDI 04
Salade de pâtes Poisson Lentille Fromage Abricot	Riz, thon Raviolis Ossau-iraty Compote	Betterave, maïs Bœuf bourguignon Haricot vert Fromage Glace	Melon Saucisse Chips Brie Banane

Origine des viandes servies : FRANCE.

Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché tout en respectant l'équilibre alimentaire. Nos menus peuvent contenir les allergènes ci- dessous.

Bon appétit !!

Liste d'allergènes ; lait, œuf, gluten, céleri, crustacés, poissons, mollusques, lupin, moutarde, fruits à coque, sulfites, céréales, soja et arachide.