



Menus du 02 juin au 04 juillet 2025



lundi 02 juin crudités de saison sauté de veau à la sauge pâtes au gruyère petit suisse bio aux fruits fruits au sirop	lundi 09 juin jour férié	lundi 16 juin feuilleté au fromage émincé de poulet yakitori nouilles chinoises et légumes wok fromage blanc bio ananas frais	lundi 23 juin <u>menu végétarien</u> crudités de saison nuggets de blé haricots verts yaourt bio cookie aux flocons d'avoine	lundi 30 juin taboulé de quinoa bio poisson meunière petits pois/carottes/navets fromage fruit de saison
mardi 03 juin crudités bio de saison paella de la mer (riz bio et garniture paella lieu noir, moules, crevettes) fromage A.O.P flan patissier	mardi 10 juin <u>pain au grand épeautre bio</u> tartine de pâté de campagne poisson pané épinards à la crème yaourt bio fruit de saison	mardi 17 juin <u>menu végétarien</u> choux blanc/carottes/mayonnaise œufs durs bio sauce tomate bio céréales gourmandes bio fromage île flottante	mardi 24 juin coquille/conté/maïs bio poulet basquaise tian de légumes ou ratatouille entremet vanille banane	mardi 01er juillet <u>menu végétarien</u> salade et œuf dur bio/croutons pâtes au pesto rouge courgettes et graines de courge bio fromage A.O.P compote bio au choix
jeudi 05 juin <u>menu végétarien/pain de campagne</u> bruschetta tomate/fromage légumes poêlés à l'huile d'olive flan de p.de.terre aux lentilles corail fromage blanc bio fruit de saison	jeudi 12 juin crudités bio et graines de courge bio émincé de bœuf au paprika purée de carotte/haricots blancs fromage A.O.P financier aux fraises (biscuit amande, crème patissière, fraises bio)	jeudi 19 juin pamplemousse au sucre hamburger maison potatoes maison fromage bio compote bio	jeudi 26 juin baguette de campagne salade bio au chèvre chaud brandade de poisson mousse au chocolat cake citron aux graines de chia	jeudi 03 juillet salade de lentilles bio bœuf braisé aux échalotes légumes de saison fromage au choix salade de fruit ou fruit
vendredi 06 juin salade de riz au thon sauté de porc brocolis et choux fleur fromage bio fruit de saison	vendredi 13 juin <u>menu végétarien</u> haricots verts/tomate/maïs tortilla (œufs bio/p.de.terre/oignons) salade verte bio fromage fruit de saison	vendredi 20 juin pain complet tartine de radis/beurre 1/2 sel agneau confit à l'ail et thym légumes braisés au miel yaourt bio gateau courgette/chocolat	vendredi 27 juin crudité bio émincé de porc cajun lentilles bio et haricots rouges fromage bio glace oasis	vendredi 04 juillet pique-nique tomates cerises ou melon sandwich jambon/beurre chips yaourt à boire bio muffin aux pépites de chocolat

Tout est cuisiné sur place
Toutes les crudités sont des produits frais
Produits issus de L'agriculture biologique

Produits issus de l'agriculture raisonnée
Produits issus des producteurs locaux
Produits bénéficiant d'un label: Viande Origine France, poisson M.S.C pêche durable, fromage A.O.P...

Ces menus sont donnés à titre indicatif: ils peuvent faire l'objet de modifications en fonction des approvisionnements

Diététicienne/Nutritionniste
Diplômée SOMONT

Le Maire
Christophe BETHOU

