

MENUS DU 02/06/2025 AU 06/06/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 02/06/2025	Mardi 03/06/2025	Mercredi 04/06/2025	Jeudi 05/06/2025	Vendredi 06/06/2025
Entrée	Macédoine de légumes	Salade des rizières		Salade verte BIO	Courgettes râpées
Plat	Sauce italienne à l'égréné végétal BIO	Jambon grillé*		Hachis parmentier (PC)	Pépites colin 3 céréales
Accompagnement	Torsades	Carottes BIO			Epinards béchamel
Laitage	Petit suisse aromatisé	Coulommiers à la coupe		Saint Nectaire à la coupe AOP	Fromage blanc
Dessert	Pomme BIO	Mousse au chocolat		Nectarine	Gâteau à la noix de coco base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc

MENUS DU 09/06/2025 AU 13/06/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 09/06/2025	Mardi 10/06/2025	Mercredi 11/06/2025	Jeudi 12/06/2025	Vendredi 13/06/2025
Entrée		Betterave cuite vinaigrette		Melon	Salade fraîcheur
Plat		Filet de colin MSC à la normande		Roti de dinde sauce à l'indienne	Pané blé emmental et épinards
Accompagnement		Riz		Polenta crémeuse à base de lait BIO	Haricot vert persillé base de haricot BIO
Laitage		Rondelé nature		Pont l'évêque AOP à la coupe	Yaourt fermier local
Dessert		Compote de pommes BIO maison à la vanille		Liégeois vanille caramel	Banana Dream Cake maison

* = Plat avec du porc

MENUS DU 16/06/2025 AU 20/06/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 16/06/2025	Mardi 17/06/2025	Mercredi 18/06/2025	Jeudi 19/06/2025	Vendredi 20/06/2025
Entrée	Crêpe au fromage	Salade douceur		Pastèque	Salade paysanne
Plat	Poulet rôti au jus	Gardiane de boeuf		Moussaka végétarienne (PC)	Haché de cabillaud façon niçoise
Accompagnement	Brocolis à la crème	Pommes noisettes			Coquillettes BIO au beurre
Laitage	Carré ligueil à la coupe	Petit suisse nature		Saint-Môret BIO	Fromage blanc
Dessert	Pomme BIO	Cocktail fruits exotiques		Donut au sucre	Cerise

* = Plat avec du porc

MENUS DU 23/06/2025 AU 27/06/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 23/06/2025	Mardi 24/06/2025	Mercredi 25/06/2025	Jeudi 26/06/2025	Vendredi 27/06/2025
Entrée	Rosette*	Tomate		Salade de perles aux 3 couleurs	Carottes rapées
Plat	Dos colin doré au beurre	Saucisse de strasbourg*		Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Chili con carne
Accompagnement	Epinars béchamel	Lentilles BIO LOCAL		Courgettes Andalouse	Riz BIO
Laitage	Mimolette à la coupe	Petit suisse aux fruits		Petit louis tartine	Yaourt fermier local
Dessert	Nectarine BIO	Marmelade de pommes maison		Crème au chocolat maison (lait BIO)	Pêche plate

* = Plat avec du porc

MENUS DU 30/06/2025 AU 04/07/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 30/06/2025	Mardi 01/07/2025	Mercredi 02/07/2025	Jeudi 03/07/2025	Vendredi 04/07/2025
Entrée	Salade de haricot vert au vinaigre de cidre	Radis beurre		Salade de cocos mimosa	
Plat	Boulettes de boeuf Stroganoff	Roulé au fromage		Poisson meunière	Notre sandwich pain de mie jambon dinde/fromage frais
Accompagnement	Semoule	Petits pois BIO		Ratatouille	Chips sachet
Laitage	Croq'lait BIO	Fromage blanc		Brie à la coupe	Yaourt à boire à la fraise
Dessert	Fruit (selon arrivage)	Ananas au sirop		Fruit BIO (selon arrivage)	Gourde de compote & biscuits fourrés chocolat

* = Plat avec du porc