



Juin 2025



Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Melon Spaghettis carbonara Yaourt	Betteraves rouges <i>Rôti de porc</i> Choux-fleur au jus Compote de pommes	Concombres vinaigrette <i>Sauté de dinde aux olives</i> Riz Fruit de saison	Salade tomates mozzarella Poisson pané Haricots verts Glace
Lundi 09 FERIE	Mardi 10 Macédoine de légumes Spaghettis bolognaise Yaourt	Jeudi 12 <i>Rosette</i> <i>Rôti de dinde</i> Gratin de courgettes Fruit de saison	Vendredi 13 Choux-fleur en salade Poisson à la crème Semoule Gâteau roulé au Nutella
Lundi 16 Melon <i>Rôti de porc à la moutarde</i> Pâtes Compote de pommes	Mardi 17 Concombres à la crème <i>Chipolatas</i> Jardinière de légumes Fruit de saison	Jeudi 19 Salade composée <i>Rôti de dinde à la provençale</i> Riz <i>Fromage blanc</i>	Vendredi 20 Carottes râpées Poisson pané Purée de brocolis Glace
Lundi 23 <i>Pâté</i> Lasagnes Yaourt	Mardi 24 Salade de tomates <i>Saucisse</i> Purée Fruit de saison	Jeudi 26 Melon Cordon bleu Haricots verts Compote de pommes	Vendredi 27 Lentilles en salade Poisson au curry Blé Gâteau

PRODUITS BIO

PRODUITS LOCAUX

CUISINE SUR PLACE

A NOTER : ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent subir des modifications suivant l'approvisionnement

Par mesure d'hygiène, les serviettes de table sont à reprendre le vendredi et à rapporter le lundi.
 Merci ! Aurore