



MENUS ENFANTS JUIN JUILLET 25



SEMAINE 23	lundi 2 juin 2025	mardi 3 juin 2025	jeudi 5 juin 2025	vendredi 6 juin 2025
	<i>Concombre ●</i>	<i>Radis</i>	<i>Melon</i>	<i>Tomates vinaigrette</i>
	<i>Steak</i>	<i>Sauté de poulet citron</i>	<i>Flan de courgette</i>	<i>Brochette de volaille</i>
	<i>Fusilli</i>	<i>Haricots blancs</i>	<i>salade verte ●</i>	<i>Riz</i>
	<i>Pâtisserie maison</i>	<i>Purée de pommes fraise gingembre ●</i>	<i>Yaourt nature sucre roux ●</i>	<i>Fruit de saison ●</i>
SEMAINE 24	lundi 9 juin 2025	mardi 10 juin 2025	jeudi 12 juin 2025	vendredi 13 juin 2025
		<i>Tomates œuf dur</i>	<i>Concombre ●</i>	<i>Taboulé</i>
		<i>Salade de lardons haricot vert pois chiches grillés</i>	<i>Gratin de macaroni et ses légumes de saison</i>	<i>Chipolatas</i>
		<i>Fromage blanc</i>	<i>Glace</i>	<i>Yaourt chocolat</i>
SEMAINE 25	lundi 16 juin 2025	mardi 17 juin 2025	jeudi 19 juin 2025	vendredi 20 juin 2025
	<i>Melon</i>	<i>tartare de tomates</i>	<i>Coleslaw ●</i>	<i>croque monsieur végétarien</i>
	<i>Pilon de poulet</i>	<i>Escalope de veau</i>	<i>Steak</i>	<i>salade verte</i>
	<i>Purée de lentille corail</i>	<i>Purée de courgette</i>	<i>Coquillettes</i>	<i>Semoule au lait coulis de fraise</i>
	<i>Salades oranges fleur oranger</i>	<i>Yaourt nature sucre coco</i>	<i>Salade de fruits maison</i>	
SEMAINE 26	lundi 23 juin 2025	mardi 24 juin 2025	jeudi 26 juin 2025	vendredi 27 juin 2025
	<i>Tomates ●</i>	<i>Radis</i>	<i>Salade fromage</i>	<i>Melon</i>
	<i>carbonara végétarienne</i>	<i>tartine du chef</i>	<i>Poisson du jour msc</i>	<i>Jambon blanc</i>
		<i>Frites</i>	<i>Riz</i>	<i>Coquillettes</i>
	<i>Fruit de saison</i>	<i>Compotée abricot</i>	<i>Yaourt confiture</i>	<i>Salade de fruits maison</i>
SEMAINE 27	lundi 30 juin 2025	mardi 1 juillet 2025	jeudi 3 juillet 2025	vendredi 4 juillet 2025
	<i>Concombre ●</i>	<i>charcuterie</i>	<i>Tomates ●</i>	<i>Grand pique nique</i>
	<i>Rôti de veau</i>	<i>Steak</i>	<i>tajine végétarienne</i>	
	<i>Pommes de terre grenaille rôties au fo</i>	<i>Macaronis</i>		
	<i>Fromage blanc ●</i>	<i>Fruit de saison ●</i>	<i>Glace</i>	

*Biologique/label

*Biologiques et locale

*produit bruts ou peu transformés fait maison

*non bio



Produit issu du commerce équitable



*Toutes nos viandes (Bœuf, veau, agneau, porc et volailles) sont BIO et locales ou d'origine France.

*Le poisson de la criée est issu d'une pêche durable et de saison.

*Il peut nous arriver de devoir effectuer des changements de dernière minute, que ce soit sur la composition des menus ou la provenance des produits, mais nous mettons tout en œuvre pour vous apporter un service de qualité et tenir au mieux nos engagements.