



Menus de Juin 2025



LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06
Quiche courgettes chèvre Lapin à la moutarde/purée de pommes de terre Produit laitier	Soufflé au fromage Galette de carottes/ salade Dessert maison	Concombres Fajitas Fruits	Tomates mozzarella Feuilleté de saumon aux poi- reaux Dessert maison
LUNDI 09	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Pastèque Lasagnes de légumes d'été Dessert maison	Salade de truite fumée Tomates farcies Fruits	Quiche oignons/Lardons Poisson pané/Carottes vichy Dessert maison	Piémontaise Chachouka/semoule Produit laitier
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Carotte râpées Blanquette de poisson/riz Dessert maison	Melon Steak/Frites Produit laitier	Rillettes de thon au St Môret Calzone feuilleté aux légumes du soleil Dessert maison	Salade de pois chiches Hachi parmentier Fruits
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
Betteraves Pates à la bolognaise Produit laitier	Pâté de campagne Poisson frit/Légume vapeur Dessert maison	Mais en salade Saucisses/lentilles Fruits	Taboulé Tourte de pommes de terres fromage frais Dessert maison
LUNDI 30	Le gestionnaire se réserve le droit, de changer la composition des menus en cas de non approvision- nement ou problème technique. Bio sous réserve d'approvisionnement. Les plats sont élaborés par nos soins, sauf petits pois carottes et haricots verts. Le fond orange in- dique repas végétarien. Le rouge indique les légumes secs 2x/mois		
Tarte thon/tomates Fricassé de poulet/haricots verts Dessert maison			

