



# MENU

JUIN - JUILLET  
2025

**Lundi 2 Juin      Mardi 3 Juin      Jeudi 5 Juin      Vendredi 6 juin**

Boulgour+thon Sauté de lapin Céleri Beignets	Radis beurre Cœur Frites Fromage Fraises	Concombres Rouelle de porc Semoule Glace	Quiche Filet poisson Julienne de légumes Abricots
	  	 	 

**Lundi 9 Juin      Mardi 10 Juin      Jeudi 12 Juin      Vendredi 13 Juin**

Pentecôte	Lentilles vinaigrette Crumble de légumes Fromage Nectarine	Pomme de terre+hareng Osso bucco Ratatouille Semoule au lait	Betteraves Poisson en sauce Pâtes Fromage Salade de fruits
		 	 

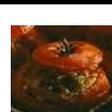
**Lundi 16 Juin      Mardi 17 Juin      Jeudi 19 Juin      Vendredi 20 Juin**

Salade + œuf Poisson pané Epinards Glace	Riz+thon Rôti de porc Haricots verts Côte de blette Fromage blanc + Fraises	Tomates+mozarella Emincé de poulet Pois cassés Crème biscuits	Carottes rapées Steak haché Pommes noisette Fromage Abricots
	 	 	 

**Lundi 23 Juin      Mardi 24 Juin      Jeudi 26 Juin      Vendredi 27 Juin**

Lentilles vinaigrette Poisson en sauce Blé Compote	Tartine sardine /thon Sauté de dinde Chou-fleurs Liégois	Pomme de terre tomates saucisses de bœuf Purée brocolis Crème	Pamplemousse Veau marenco Trio de céréales Fromage Pastèque
	 	 	 

**Lundi 30 Juin      Mardi 1 Juillet      Jeudi 3 Juillet      Vendredi 4 Juillet**

Radis beurre Lasagnes de légumes Eclairs	Torti surimi Tomates farcies Muffin	Self Emincé de poulet Haricots verts Self	Entrées variées Cassoulet Glace
		 	 

\*Viande bovine d'origine France  
Les légumes de saison sont locaux  
Pain Bio tous les mardis  
Lait Bio utilisé pour toutes les préparations à base de lait

