

Menus du mois de juin 2025

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS

Agriculture biologique 

Fait maison 

Label rouge 

Viande bovine française 

Produit local 

Produit végétarien 

MSC pêche durable 

AOP 

Lundi 02	Mardi 03 - menu végétarien	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
<i>Salade verte à l'emmental</i> <i>Emincé de bœuf aux champignons</i> <i>Riz créole</i> <i>Emmental - pêche jaune</i>	<i>Carottes râpées</i> <i>Tortellinis ricotta, épinards sauce tomate</i> <i>Tarte coco</i> <i>Abricots</i>	<i>Gaspacho andalou</i> <i>Escalope de porc / rôti de dinde</i> <i>Haricots verts</i> <i>Crème caramel – melon charentais</i>	<i>Saucisson sec / salade de tomates</i> <i>Poulet Tex-mex</i> <i>Frites</i> <i>Saint-Nectaire – ananas au sirop</i>	<i>Salade de pâtes à l'italienne</i> <i>Poisson pané</i> <i>Duo de carottes et chou persillés</i> <i>Yaourt vanille  - pomme</i>
Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
<i>Férié</i>	<i>Nems aux légumes</i> <i>Cordon bleu</i> <i>Coquillettes au beurre</i> <i>Yaourt nature sucré - nectarine</i>	<i>Salade de riz</i> <i>Blanquette de veau</i> <i>Brocolis en persillade</i> <i>Camembert - poire</i>	<i>Salade de betteraves et maïs</i> <i>Emincé de bœuf au paprika</i> <i>Pommes de terre au four</i> <i>Tarte pomme, rhubarbe</i>	<i>Chou blanc au thon</i> <i>Cassolette de poisson</i> <i>Poêlée de légumes</i> <i>Yaourt au fruit - banane</i>
Lundi 16	Mardi 17 - menu végétarien	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<i>Salade de pommes de terre</i> <i>Poulet basquaise</i> <i>Chou-fleur, brocolis persillés</i> <i>Saint-Paulin – pêche jaune</i>	<i>Salade crétoise</i> <i>Omelette au fromage</i> <i>Macaronis</i> <i>Liégeois chocolat - kiwi</i>	<i>Taboulé à l'orientale </i> <i>Paupiette de veau sauce chasseur</i> <i>Haricots verts </i> <i>Cantadou AFH – cocktail fruits au sirop</i>	<i>Salade verte</i> <i>Hachis Parmentier</i> <i>Paris-Brest</i> <i>Nectarine</i>	<i>Salade de tomates au basilic</i> <i>Cœur de merlu sauce normande</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Yaourt nature sucré - abricots</i>
Lundi 23	Mardi 24 - menu végétarien	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
<i>Friand au fromage</i> <i>Escalope de dinde sauce tomate</i> <i>Jeunes carottes</i> <i>Yaourt vanille  - pomme</i>	<i>Salade de tomates au basilic</i> <i>Curry de légumes</i> <i>Riz créole</i> <i>Pasteis de nata – pêche jaune</i>	<i>Salade de pâtes au surimi</i> <i>Steack haché de veau sce poivre</i> <i>Haricots verts </i> <i>Crème brûlée - banane</i>	<i>Carottes râpées, maïs, tomates</i> <i>Saucisse de Toulouse / volaille</i> <i>Purée de pommes de terre</i> <i>Cantal jeune - pastèque</i>	<i>Salade et radis</i> <i>Filet de colin meunière</i> <i>Gratin de courgettes</i> <i>Glace petit pot fraise - abricots</i>

Viande – poisson - oeuf

Produits laitiers

Féculents

Légumes ou fruits cuits

Légumes ou fruits crus

Origine des viandes : française sauf agneau