



MENU



du 2 au 6 juin 2025

Semaine 23	Déjeuner	Dîner
Lundi 02/06	Entrées variées <i>Tresse au fromage ou au saumon et salade</i> <i>Escalope de veau forestière</i> ou Omelette au fromage <i>Petits pois Bio</i> ou Chou-fleur persillé au jus <i>Glace</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Taboulé</i> <i>Araignée de porc aux herbes</i> <i>Gratin dauphinois</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Fruit de saison</i> <i>Pommes Bio</i>
Mardi 03/06	Entrées variées <i>Pastèque</i> <i>Rougail saucisses</i> ou Dos de colin en papillote <i>Riz pilaf</i> ou Courgettes sautées <i>Plateau de fromages labellisés*</i> <i>Millefeuille</i> ou Paris-Brest <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Croque-monsieur</i> <i>Crousty végétal</i> <i>Boulgour aux poivrons</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Fraises au sucre</i> <i>Pommes Bio</i>
Mercredi 04/06	Entrées variées <i>Salade de pâtes au saumon</i> <i>Hamburger à la volaille panée MAISON</i> <i>Pommes pop's</i> <i>Fromage blanc au miel</i> <i>Pommes Bio*</i> PAIN BIO	Entrées variées <i>Charcuterie</i> <i>Emincé de bœuf au poivre vert</i> <i>Semoule aux épices</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Œufs au lait MAISON</i> <i>Pommes Bio</i>
Jeudi 05/06	Entrées variées <i>Champignons à la grecque</i> <i>Pâtes fraîches Bio sauce indy ou sauce tomate - basilic</i> <i>Plateau de fromages labellisés*</i> <i>Génoise croustillante aux fraises</i> ou Crumble pomme-mangue MAISON <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Salade verte au chorizo</i> <i>Jambalaya Bio de saucisses de volaille</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Compote artisanale</i> <i>Pommes Bio</i>
Vendredi 06/06	Entrées variées <i>Salade de blé fromagère</i> <i>Sauté de bœuf au curry Bio</i> ou Rôti de porc à la sauge <i>Semoule</i> ou Légumes tajine <i>Crème dessert Bio</i> <i>Pommes Bio*</i>	<u><i>Repas froids sur réservation</i></u>

Aliments conseillés dans le cadre d'une alimentation équilibrée - Possibilité de proposition alternative le soir.

** Aide U.E à destination des écoles*

Nos préparations sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir des allergènes sont manipulés. Au cours de la production ou du service, un transfert reste possible.