



DU 09 AU 13/06/25

LUN.

FÉRIÉ

MAR.

MENU VÉGÉTARIEN

RAVIOLI AUX LÉGUMES ET EMMENTAL RÂPÉES

YAOURT NATURE SUCRÉ

POMME*

MER

COURGETTES RÂPÉE

EMINCÉ DE DINDE SAUCE SAVEUR CURRY

BOULGOUR

MOUSSE CHOCOLAT MAISON

JEU.

SAUTÉ DE BOEUF SAUCE
PAPRIKA PERSIL

Frites

PETIT FROMAGE BLANC AUX FRUITS

BANANE*

VEN.

CONCOMBRE RONDELLE*

QUENELLE SAUCE TOMATE

RIZ

FONDANT AUX HARICOTS ROUGES ET FRAMBOISES

DU 16 AU 20/06/25

SAUTÉ DE VEAU SAUCE POIVRADE

POMMES DE TERRE VAPEUR

CANTAL*

KIWI*

MENU VÉGÉTARIEN

PASTÈQUE*

PANÉ GRAINE EMMENTAL ÉPINARDS

GRATIN DE CHOU-FLEUR BÉCHAMEL ET BLÉ

DESSERT LACTÉ GÉLIFIÉ VANILLE

FEUILLETÉ AU FROMAGE FONDU

ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE PROVENÇALE

RIZ CRÉOLE

CERISES

RÔTI DE PORC SAUCE AUX 4 ÉPICES

MÉLANGE 4 CÉRÉALES

POINTE DE BRIE*

BANANE*

MELON*

POULET RÔTI AU JUS

COQUILLETES SEMI COMPLÈTES

FROMAGE FRAIS TARTARE

*AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES
(NOS SAUCES ET VINAIGRETTES SONT SERVIES À PART)

