



(SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS)

DU 23 AU 27/06/25

DU 30 AU 04/07/25

LUN.

MENU VÉGÉTARIEN

RIZ  SAUCE CURRY ET ÉGRÈNÉ VÉGÉTAL
CANTAFRAIS
COMPOTE DE POIRE* 

TOMATES* 
SAUTÉ DE DINDE   AU ROMARIN
PETITS POIS 
TARTE AU FLAN

MAR.

BOEUF RÔTI    TOMATÉ
HARICOTS VERTS À L'AIL ET SEMOULE 
PETIT FROMAGE BLANC AUX FRUITS
POMMEI* 

PIZZA REINE 
SALADE VERTE* 
YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON

MER

MELON JAUNE
PARMENTIER E COLIN D'ALASKA
(PURÉE DE POMMES DE TERRE )
MOUSSE CHOCOLAT

CAROTTES RÂPÉES 
STEAK HACHÉ DE BOEUF    AU
KETCHUP
RIZ 
CRÈME CHOCOLAT

JEU.

CONCOMBRE* 
NUGGET DE POULET
POMMES WEDGE
COMPOTE* 

FILER DE HOKI  MAYONNAISE
SALADE DE POMMES DE TERRE CRUDITÉS
CANTAL* 
FRUIT DE SAISON

VEN.

REPAS CHAMPÊTRE

PASTÈQUE* 
SANDWICH JAMBON ROSETTE 
CHIPS
GLACE



MELON
ÉMINCÉ DE POULET  FROID
SALADE DE TORSADES 
PURÉE DE POMMES

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

