



## MENU DU 16 JUIN AU 11 JUILLET 2025

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 16 juin	Tomates vinaigrette maïs	Emincé de volaille froid au curry, piémontaise		Crème dessert caramel
Mardi 17 juin 	Salade verte	Raviolis de légumes au rapé	Camembert	Fruit de saison
Mercredi 18 juin	Salade de riz niçois	Rôti de bœuf, chou-fleur béchamel	Saint Paulin	Fruit de saison
Jeudi 19 juin	Melon	Escalope de dinde milanaise, petits pois aux oignons	Petit Louis tartine	Sundae caramel
Vendredi 20 juin	Chou blanc pomme et curry	Poisson pané, ratatouille, riz créole		Yaourt vanille bio
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 23 juin	Pastèque	Rouleau de surimi, salade de pâtes estivales		Riz au lait maison
Mardi 24 juin 	Salade de riz mexicain	Cubes de colin à la fondue de poireaux, haricots verts		Flan vanille nappé caramel
Mercredi 25 juin	Carottes rapées vinaigrette	Langue sauce tomate, purée mousseline	Gouda	Fruit de saison
Jeudi 26 juin	Celéri frais rémoulade	Spaghettis carbonara aux dés de volaille	Chanteneige	Compote pomme fraise
Vendredi 27 juin	Concombre bulgare	Couscous végétarien	Camembert	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 30 juin	Chou-fleur et radis rose	Jambon de dinde, salade d'Ebly à la provençale		Liégeois vanille
Mardi 1er juillet 	Salade pommes de terre niçoise	Omelette, petits pois		Yaourt brassé aux fruits bio
Mercredi 2 juillet				
Jeudi 3 juillet	Tomates vinaigrette	Rôti de bœuf, pommes noisettes	Délice emmental	Fruit de saison
Vendredi 4 juillet	Melon	Fish burger, chips	Camembert	Glace cône chocolat
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 7 juillet	Cervelas cornichon	Rôti de dinde froid, salade de pommes de terre et tomates	Edam bio	Fruit de saison
Mardi 8 juillet 	Carottes rapées mimosa	Nuggets de blé, coquillettes au fromage		Compote de pomme
Mercredi 9 juillet	Concombre bulgare	Jambon blanc, haricots au beurre à la provençale	Cantadou	Donuts
Jeudi 10 juillet	Taboulé	Sauté de veau marengo, jeunes carottes à l'aïl		Liégeois vanille
Vendredi 11 juillet	Tomates cerise	Cake au thon, chips		Yaourt à boire

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien