






















MENUS DE JUIN 2025

Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
Feuilleté Fromage Sauté de Bœuf (HVE) Risotto Mousse Framboise	Taboulé Cordon Bleu Petit pois  Banane Bio 	Concombres Gratin de pois cassés  aux légumes Cheese cake citron	Pancake Jambon fromage maison Poisson d'oléron à la portugaise - pommes vapeur Yaourt local
Lundi 09 Juin	Mardi 10 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
Férié	Melon  Brandade maison Salade Yaourt Bio 	Salade tomates  Rôti de Porc/ Pommes sautées Salade Clafoutis abricots 	Betteraves  Jambon grillé Ratatouille Glace
Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Macédoine Friand chair à saucisse Maison  Salade Crème Brûlée Maison	Melon  Œuf dur florentine Salade Riz au lait	Lasagnes à la bolognaise Salade  Pastèque	Radis beurre Poisson d'oléron Riz Bio  Fraises chantilly 
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 juin 2025
Rillettes de maquereau Tajine de Légumes Semoule Bio  Nectarines ou cerises 	Concombres  Jambon blanc Coquillettes Bio  Glace	 Moules frites  Salade  Yaourt Local	Salade de tomates  Poulet Local Tex Mex Riz Bio  Cookies Maison

BIO 

Cuisiné Maison
Salade à chaque repas

Légumes et fruits frais
Viande d'origine Française

Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

*Conformément à la loi Egalim menu végétarien

Menu
Végétarien