

Menus JUIN

Semaine 26 du 23 au 29 juin 2025

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée			Lentilles en salade (poivrons, maïs)		Melon
	Plat principal	Cœur de merlu façon bouillabaisse	Samossas aux légumes	Echine de porc aux aromates	Escalope viennoise	Pignons de poulet
	Accompagnement	Pâtes BIO	Pêlé mêlé Provençal	Gratin de légumes du marché	Ratatouille	Pommes dauphine
	Fromage / Laitage	Chaource AOP à la coupe	Kiri BIO		Liégeois chocolat BIO	
	Dessert	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison BIO	Madeleine BIO	Donut

Semaine 27 du 30 juin au 6 juillet 2025

		lundi	mardi : repas à thème Tropicale	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée	Taboulé	Acras de morue et Salade verte		Coupelle de pâté de volaille	
	Plat principal	Escalope végétale panée	Rougail de porc	Nuggets de poulet	Raviolis au boeuf	Dos de colin en persillade
	Accompagnement	Haricots verts persillés	Riz BIO madras	Purée	sauce Napolitaine	Aubergines à la Catalane
	Fromage / Laitage	Yaourt à la vanille BIO		Saint Nectaire AOP à la coupe	Galettes bretonnes	Brie BIO
	Dessert		Ananas au sirop léger	Fruit de saison BIO	Compote de pommes	Tarte grillée abricot



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

Viande Française ou UE

Produit en Occitanie

Fait maison

Agriculture Biologique

Lait collecté et transformé en France

Aide UE à destination des écoles

