

	Menu du mois de Juin 2025				
	2 juin Menu Végétarien	03-juin	4 juin Menu Végétarien	05-juin	6 juin Menu avec porc
Entrée	Tartinable tomate basilic	Tomate vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette moutarde	Choux rouge BIO	Céleri rémoulade
Plat	Ravioli de Tofu	Sauté de bœuf sauce paprika	Galette fajitas préparation haricots rouges, maïs et salade verte sauce yaourt végétal épicé	Orge perlé sauce thon, lentille blonde et tomate façon bolognaise	Jambon blanc
Légumes		Haricots beurre à la tomate		Orge perlé, courgettes façon caponata et câpres	Coquillettes
Végé		Emincé végétal au jus d'oignons Haricots beurre à la tomate			Nuggets de blé Coquillettes
Produit laitier	Fromage frais Petit Louis	Fromage petit moulé	Petit fromage frais sucré	Coulommiers	Yaourt nature / sucre de canne
Dessert	Riz au lait saveur vanille	Gâteau moelleux au chocolat	Cake à la myrtille	Compote pomme et fraise allégée en sucre	Fruit
Goûter			Madeleine - Pomme - Yaourt nature / sucre		
	FERIE	10 juin Menu Froid	11 juin Menu Végétarien	12 juin Menu Végétarien	13-juin
Entrée		Méli-Mélo de salade verte Radis / beurre	Salade de tomate	Concombre à la crème et persil	Tomate vinaigrette
Plat		Saladière pasta au thon	Omelette nature Petits pois	Pizza aux poivrons et Mozzarella Salade verte	Steak haché de bœuf sauce tomate
Légumes					Brocolis en persillade
Végé		Salade de coquillettes emmental et tomate			Galette mexicaine boulgour, poivrons haricots rouges
Produit laitier		Fromage fondu Kiri	Yaourt nature / Sucre	Petit fromage frais sucré	Fromage blanc / sucre de canne
Dessert		Madeleine longue	Moelleux pommes	Fruit	Biscuits nappé chocolat Compote pomme allégée en sucre
Goûter			Pain - Beurre - Yaourt aromatisé - Banane		
	16-juin	17-juin	18 juin Menu Végétarien	19-juin	20 juin Menu Végétarien
Entrée	Salade de haricots rouges, tomate et épices chili	Melon charentais	Concombre vinaigrette	Chou blanc BIO	Tomate et maïs
Plat	Saucisse chipolatas	Rôti de veau sauce olive	Galette de haricots rouges Chou-fleur et PDT persillées	Macaroni sauce bœuf , épautre et tomate façon bolognaise	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs
Légumes	Purée de carottes	Courgettes persillés / Riz		Macaroni sauce lentille verte, épautre et tomate façon bolognaise	
Végé	Saucisse végétale soja et blé Purée de carottes	Omelette nature Courgettes persillées / riz			
Produit laitier	Yaourt nature / sucre de canne	Fromage petit moulé	Coulommiers	Petit fromage frais / Sucre de canne	Camembert individuel
Dessert	Fruit	Compote pomme allégée en sucre	Purée de pomme et banane	Eclair au chocolat	Fruit
Goûter			Compote pomme / fraise - Génoise fourré cacao - Briquette de lait		
	23-juin	24 juin Menu Végétarien	25-juin	26-juin	
Entrée	Salade verte	Betteraves	Tomate vinaigrette	Carottes râpées	Pastèque
Plat	Pilon de poulet (mater) Haut de cuisse (prim) Cuisse de poulet (AD)	Riz Pois chiches, tikka massala et graines de courge	Sauté de bœuf sauce façon orientale	Omelette nature Blé pilaf Ratatouille	Posson blanc
Légumes	Haricots beurre		Aubergines gratinées		PDT quartier avec peau
Végé	Pané de blé aux graines, emmental et épinards Haricots beurre		Emincé au jus d'oignons Aubergines gratinées		Boulettes de lentilles sauce aigre douce PDT quartier avec peau
Produit laitier	Fromage frais aux fruits	Mimolette	Fromage petit moulé	St nectaire	Yaourt nature / sucre de canne
Dessert	Tarte à la nois de coco	Fruit	Compote pomme allégées	Fruit	Semoule au lait saveur vanille
Goûter			Pain - Jus de pomme - Fromage blanc vanille - Miel		