

MENUS DU 16 AU 20 JUIN 2025

Lundi 16 juin	ENTRÉES	Filet de maquereau Salade tex mex Mix Crudités	Macédoine de légumes Mix Salade/Crudités
	PLAT 1 PLAT 2 FÉCULENT LÉGUMES	Emincé de cuisse de poulet espelette Poisson Riz bio  Poêlée de légumes	Pizza  Pizza végété  Boulgour bio Légumes
	DESSERTS	Fromage/ Laitage Fruit frais Compote Yaourt aux fruits	Fromage/ Laitage Fruit frais Crumble de pêches
Mardi 17 juin	ENTRÉES	Charcuterie Salade tex mex Mix crudités	Crêpes/ Friand
	PLAT 1 PLAT 2 FÉCULENT LÉGUMES	Steak Poisson Frites Poêlée de légumes	Parmentier maison Parmentier végété maison  Poêlée de légumes 
	DESSERTS	Fromage/ Laitage Fruit frais Entremet	Fromage/ Laitage Fruit frais Salade de fruits
Mercredi 18 juin	ENTRÉES	Tomate/ Mozza Mix salade / Crudités	Houmous maison Mix Salade/Crudités
	PLAT 1 PLAT 2 FÉCULENT LEGUMES	Araignée de porc Poisson Pâtes bio  Poêlée de légumes	Kefta de volaille Polenta Poêlée de légumes
	SAUCE		
	DESSERTS	Fromage/ Laitage Fruit frais Beignet / Eclair	Fromage/ Laitage Fruit frais Mousse au chocolat maison 
Jeudi 19 juin	ENTRÉES	Piemontaise Mix Salade / Crudités	Melon/ Pastèque feta Mix Salade/Crudités
	PLAT 1 PLAT 2	Kebab  Kebab vege	Wings de poulet Steak fromager
	FÉCULENT LÉGUMES	Pommes de terre grenaille Poivrons rotis	Pois cassés Poêlée de légumes
	DESSERTS	Fromage/ Laitage Fruit frais Tartelette au citron	Fromage/ Laitage Fruit frais Banane chocolat
Vendredi 20 juin	ENTRÉES	Mix Salades / Crudités	 <small>alamy</small>
	PLAT 1 PLAT 2	Chipolata de dinde	
	FÉCULENT LÉGUMES	Gratin dauphinois Poêlée de légumes	
	DESSERTS	Fromage/ Laitage Fruit frais Glace	