

MENUS DU MARDI 10 AU VENDREDI 13 JUIN 2025

Lundi 9 juin	ENTRÉES		
	PLAT 1 PLAT 2 FÉCULENT LÉGUMES		
	DESSERTS		
Mardi 10 juin	ENTRÉES	Salade Tex-Mex Melon et jambon sec Mix crudités	Piémontaise maison  Mix crudités
	PLAT 1 PLAT 2 FÉCULENT LÉGUMES	Rougail saucisse Poisson pané Riz pilaf bio  Brocolis bio 	Emincé de volaille Tandoori Gratin dauphinois  Carotte vichy bio 
	DESSERTS	Fromage/laitage Fruit frais/Salade de fruits Fromage blanc aux fraises	Fromage/laitage Fruit frais Beignet
Mercredi 11 juin	ENTRÉES	Poireaux vinaigrette maison Concombre à la bulgare maison  Mix crudités	Salade liégeoise maison  Mix crudités
	PLAT 1 PLAT 2 FÉCULENT LÉGUMES	Steak haché Poisson Frites Poêlée de légumes	Croque Monsieur Croque Végé  Pépinette pilaf bio  Ratatouille
	SAUCE	Sauce poivre	
	DESSERTS	Fromage/laitage Fruit frais Crêpes chocolat et nature	Fromage/laitage Fruits frais Entremet
Jeudi 12 juin	ENTRÉES	Salade Campagnarde maison  Pastèque/Melon Mix crudités	Riz au thon maison  Mix crudités
	PLAT 1 PLAT 2 FÉCULENT LÉGUMES	Bœuf Teriyaki (label)  Saumon Teriyaki Riz bio  Poêlée chinoise	Brochette de dinde Haricots à la tomate Tomate à la provençale
	DESSERTS	Fromage/laitage Fruits frais Tarte à la Banane	Fromage/laitage Fruits frais Riz au lait
Vendredi 13 juin	ENTRÉES	Assortiment d'entrées Tomate/Mozzarella maison Mix crudités	
	PLAT 1 PLAT 2 FÉCULENT LÉGUMES	Araignée de porc Poisson Purée Wok de légumes	
	DESSERTS	Fromage/laitage Fruits frais Glace	