

Menus du 02 au 06 juin 2025

Lundi 2 juin	ENTRÉES	Salade de blé tex-mex Sardines à l'huile Mix crudités	Salade niçoise maison
	PLAT 1 PLAT 2 FÉCULENT LÉGUMES	Escalope viennoise/Poulet rôti Poisson Farfalles au pesto Haricots verts	Poisson pané Omelette Boulgour Bio Ratatouille
	DESSERTS	Fromage/laitage Fruit frais Poire melba Compote	Fromage/laitage Fruit frais Pommes rôties et fromage blanc
Mardi 3 juin	ENTRÉES	Pâté de campagne Salade de Haricots verts Mix crudités	Salade du Périgord maison
	PLAT 1 PLAT 2 FÉCULENT LÉGUMES	Travers de porc confit Poisson Mix céréales bio Aubergines rôties	Saucisses Lentilles bio Petit pois/ Carottes
	DESSERTS	Fromage/laitage Fruit frais/Salade de fruits Liegeois	Fromage/laitage Fruit frais Mousse au chocolat
Mercredi 4 juin	ENTRÉES	Tartine mozza/ Tomate Concombre à la bulgare Mix crudités	Coleslaw maison
	PLAT 1 PLAT 2 FÉCULENT LÉGUMES	Kefta Poisson Semoule Epinards	Hot- dog Pommes de terre au four Macédoine de légumes
	SAUCE	Sauce tomate	
	DESSERTS	Fromage/laitage Fruit frais/Entremet Clafoutis aux cerises maison	Fromage/laitage Fruits frais Ananas mariné et menthe
Jeudi 5 juin	ENTRÉES	Œuf mayo bio au thon Salade de courgettes/ Feta	
	PLAT 1 PLAT 2 FÉCULENT LÉGUMES	Rôti de bœuf label rouge Poisson Pennes bio Poêlée de légumes	
	DESSERTS	Fromage/laitage Fruit frais Banana Split	
Vendredi 6 juin	ENTRÉES	Journée banalisée	
	PLAT 1 PLAT 2 FÉCULENT LÉGUMES		
	DESSERTS		