

Menus - Juin 2025

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 2 au 6 juin	Tomates Nuggets de poisson Haricots verts Chanteneige Fruit	Salade verte Escalope de dinde Courgettes - Riz Cantal AOP Fruit		Concombre Sauté de porc au curry Carottes vichy Demi suisse nature Gateau maison	Rillettes de sardines filet de colin meunière Ratatouille Fromage blanc bio Fruit
Du 9 au 13 juin	FERIE	Bruschetta Omelette au fromage Salade verte Yaourt nature Fruit		carottes rapées Poulet basquaise Pates Gouda Fruit	Tomates Filet de merlu sce aillet Semoule Rondelé nature Fruit
Du 16 au 20 juin	Betteraves Maccaroni Bolognaise Croc lait Fruit	Jeune pousse Epinards - Chips Œuf dur Mousse au chocolat Fruit		Tomates Saucisse de marteaux IGP Lentilles Emmental Fruit	Concombre Parmentier de poisson St Moret Fruit
Du 23 au 27 juin	Crudités Daube provençale Gnocchis Brie Fruit	Carottes rapées Raviolis aux légumes Sce parmesane Fromage blanc fruit		Salade verte Pilon de poulet Pommes rissolées Tartare Fruit	Pizza au fromage Filet de colin aux corn flakes Gratin de brocolis Flan vanille Fruit

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Fait maison



Produit bio



Légumes frais
Légumes frais Ollioulais



Pêche durable



Aide UE à destination
des écoles