

Du 09 juin au 04 juillet 2025

sous réserve de modifications

☺ Nathalie travaille en partenariat avec des **producteurs locaux**

Les plats notés **en gras** sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Produits Bio

Viande de boeuf d'origine française (VBF)



Lundi 09 juin	Mardi 10 juin	jeudi 12 juin	Vendredi 13 juin sortie classe CM1-CM2
FERIE	MENU VEGGIE Crêpe fromage Nugget veggie Pâte Yaourt nature sucré	Carottes râpées Jambon grill Flageolet Camembert Pêche	Méli-mélo de râpé/maïs/ Mimolette Boulette de bœuf et volaille Lentille Compote
Lundi 16 juin Nathalie en formation	Mardi 17 juin Nathalie en formation	Jeudi 19 juin Sortie classe CM1-CM2 MENU VEGGIE Taboulé Pané de blé Haricot vert Poire sirop/fruit	Vendredi 20 juin Pâté/cornichon Aiguillette de poulet Pomme de terre vapeur kiri abricot
Lundi 23 juin Nathalie en formation	Mardi 24 juin Nathalie en formation	Jeudi 26 juin Concombre Sauté de porc Purée compote	Vendredi 27 juin, MENU VEGGIE Œuf mayonnaise Escalope panée veggie Petit pois carotte Fromage Glace
Lundi 30 juin	Mardi 01 juillet	Jeudi 03 juillet	Vendredi 04 juillet
MENU VEGGIE Piémontaise aux œufs Moussaka Veggie Salade Entremets/glace	Melon Poisson sauce Riz Dessert au choix /rose des sables	Crêpe jb Émincé de dinde Haricot vert/PDT Dessert au choix/compote	Menu de fin d'année du chef



Bonnes vacances à tous, on se retrouve en septembre.
 L'équipe de la cantine

