

MENUS JUIN ET JUILLET 2025

*P'tit point produits :

Depuis plusieurs années, nous privilégions nos producteurs locaux pour les produits frais.


La Nature à table nous propose un nombre de produits d'épicerie issu de l'agriculture biologique (huile d'olive, riz, etc...).

Toutes nos viandes sont d'origine française

Nous poursuivons les commandes auprès de « Terroirs 71 », un regroupement de fournisseurs locaux de la filière HVE et/ou bio, où nous commandons notamment des yaourts, compotes, et de la viande.

Le pain est fourni par la boulangerie d'Hurigny

Suivant les arrivages, les menus peuvent subir de petites modifications

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
1^{er} juin	2 juin	4 juin	5 juin 
Melon	Salade de pommes de terre	Radis beurre	Lentilles fêta
Bœuf bourguignon Pâtes	Poisson Gratin de courgettes	Blanc de volaille au paprika Frites	Ratatouille Boullgour
Glace	Fromage / compote	Fruit (pommes)	Gâteau maison
8 juin	9 juin 	11 juin	12 juin
Macédoine de légumes	Carottes râpées	Salade composée	Concombre
Tomate farcie Riz	Œufs florentines	Accras Carottes vichy	Rôti de porc Taboulé
Crème dessert	Fromage / Fruits de saison	Gaufre	Fromage / Pastèque
15 juin	16 juin	18 juin	19 juin 
Haricots verts en salade	Salade verte	Pâté en croute	Tomates mozzarella
Beignets de calamars Petits pois	Saucisses Pommes de terre aux épices	Salade de pâtes Melon	Gnocchis et légumes à la provençale
Fruits	Fruits	Yaourts fruités	Petits sucrés et compote
22 juin	23 juin 	25 juin	26 juin
Salade de blé Rôti de dinde Carottes râpées	Friand au fromage Tortellini à la tomate	Surimi Salade de riz et concombre	Melon Jambon blanc Salade de lentilles
Crème dessert	Fromage / pastèque	Glace	Fromage frais et biscuits
29 juin	30 juin	2 juillet	3 juillet
Menus du chef			Pique-Nique