

## MENUS DU MOIS DE Juin 2025

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
<p>Céleri rémoulade - Blé à la carbonara de volaille locale - Glace</p>	<p>Tomate et coeur de palmier vinaigrette - Pâtes à la lentillaise - Yaourt bio</p>	<p>Melon - Rôti de porc à l'ancienne Riz basmati bio - Fromage Fruit</p>	<p>Salade composée - Dos de merlu MSC Ratatouille - Fromage Pâtisserie</p>	<p>Concombre à la vinaigrette - Sauté de veau local marengo Frites - Fromage Fruit</p>
Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
<p>Férié</p>	<p>Rillettes de thon - Rougail saucisse locale Riz bio - Fruit</p>	<p>Radis beurre - Lasagnes VBF Salade - Fromage Glace</p>	<p>Taboulé - Steak végétal Purée de courgettes - Fromage Liégeois</p>	<p>Melon - Boulettes d'agneau UE Coco à la tomate - Fromage blanc et biscuit</p>
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<p>Tomate vinaigrette - Jambon grill VPF Pâtes - Fromage Fruit de saison</p>	<p>Pastèque - Escalope de blé Choux fleurs en gratin - Pâtisserie</p>	<p>Salade composée - Dos de merlu à la crème Epinards bio - Fromage Yaourt bio</p>	<p>Charcuterie - Paupiette de veau UE Méli-méli de légumes - P'tit suisse Fruit</p>	<p>Macédoine de légumes - Rôti de dinde local Purée - Entremet</p>
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
<p>Concombre à la crème - Lasagnes de bœuf VBF local Salade - Compote</p>	<p>Carottes rapées bio - Brandade de poisson Salade - Fromage Fruit</p>	<p>Pastèque - Emincé de volaille mariné Semoule - Fromage Pâtisserie</p>	<p>Salade composée - Quiche fromagère Salade - Yaourt bio</p>	<p>Bruschetta - Sauté de porc local Poêlée de légumes - Fromage Crumble de saison</p>
Lundi 30	Mardi 01/07	Mercredi 02/07	Jeudi 03/07	Vendredi 4/07
<p>Duo de crudités - Emincé de bœuf VBF local Semoule - Fromage Pâtisserie</p>	<p>Pastèque - Pizza aux fromages Salade - Fruit</p>	<p>Pique- Nique</p>	<p>Taboulé - Dos de merlu à la crème Brocolis bio - Entremet</p>	<p>Melon - Nuggets Frites - Glace</p>