



du 10 au 13 juin 2025

	LUNDI 09/06	MARDI 10/06 Menu végétarien	JEUDI 12/06	VENDREDI 13/06
ENTRÉE 		Rosette « <i>Viandes françaises</i> » « <i>circuits courts</i> »	Melon	Concombre vinaigrette <i>BIO</i>
PLAT PRINCIPAL 	Férié	Tarte à la tomate Poêlée de légumes <i>BIO</i>	Sauté de bœuf « <i>Viandes françaises</i> » « <i>circuits courts</i> » Brocolis <i>BIO</i> « <i>Produits locaux</i> »	Filet de poisson sauce homardine « <i>produits issus de la pêche durable</i> » Riz
GARNITURE 				
FROMAGE ou LAITAGE 		Tomme de chèvre <i>BIO</i>	Comté AOP	Crème vanille <i>BIO</i>
DESSERT 		Compote biscuit	Pâtisserie	Fruits frais

Bon Appétit



du 16 au 20 juin 2025

	LUNDI 16/06	MARDI 17/06	JEUDI 19/06 Menu végétarien	VENDREDI 20/06
ENTRÉE 	Taboulé	Radis au beurre	Carottes râpées <i>BIO</i>	Tomates vinaigrette <i>BIO</i>
PLAT PRINCIPAL 	Poisson sauce bordelaise <i>« produits issus de la pêche durable »</i> Carottes vichy <i>BIO</i>	Paupiette de dinde sauce forestière <i>« viandes françaises »</i> Poêlée de légumes	Gratin de pommes de terre Salade verte	Boulettes de bœuf <i>« viandes françaises »</i> <i>BIO</i> Pâtes
GARNITURE 				
FROMAGE ou LAITAGE 	Yaourt aromatisé citron <i>« produits locaux »</i>	Camembert Pur Perche <i>« produits locaux »</i>	Tomme de chèvre <i>BIO</i> <i>« produits locaux »</i>	Yaourt Pur Perche
DESSERT 	Fruits frais <i>BIO</i>	Compote biscuit	Ananas	Fraises

Bon Appétit



du 23 au 27 juin 2025

	LUNDI 23/06	MARDI 24/06 Menu végétarien	JEUDI 26/06	VENDREDI 27/06
ENTRÉE 	Céleri rémoulade <i>BIO</i>	Œuf dur	Concombre <i>BIO</i>	Salade de tomates <i>BIO</i>
PLAT PRINCIPAL 	Rôti de dinde <i>« viandes françaises »</i>	Tortellini sauce tomate	Spaghettis bolognaise <i>« viandes françaises »</i> <i>« circuits courts »</i>	Filet de poisson sauce crevettes <i>« produits issus de la pêche durable »</i> Chou-fleur <i>« produits locaux »</i>
GARNITURE 	Haricots beurre	Salade verte		
FROMAGE ou LAITAGE 	Camembert Pur Perche <i>« produits locaux »</i>	Yaourt aromatisé <i>« produits locaux »</i>	Emmental <i>BIO</i>	Tomme Pur Perche <i>« produits locaux »</i>
DESSERT 	Fruits frais	Cocktail de fruits	Pâtisserie	Banane <i>BIO</i>

Bon Appétit



du 30 juin au 4 juillet 2025

	LUNDI 30/06	MARDI 01/07 Menu végétarien	JEUDI 03/07	VENDREDI 04/07
ENTRÉE 	Betteraves <i>BIO</i>	Pâté de campagne <i>« circuits courts »</i>	Melon	
PLAT PRINCIPAL 	Hachis Parmentier <i>« viandes françaises »</i>	Pané au fromage Penne	Filet de poisson à la Provençale <i>« produits issus de la pêche durable »</i>	Pique-nique
GARNITURE 	Salade		Blé	
FROMAGE ou LAITAGE 	Tomme de chèvre <i>BIO</i>	Camembert Pur Perche <i>« produits locaux »</i>	Comté AOP	
DESSERT 	Compote	Fruits frais <i>BIO</i>	Pâtisserie	

Bon Appétit