




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  GARNITURE 	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
FROMAGE ou LAITAGE  DESSERT 		Tomme de chèvre <i>BIO</i> Compote biscuit	Comté AOP Pâtisserie	Crème vanille <i>BIO</i> Fruits frais





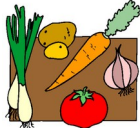


du 16 au 20 juin 2025

	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  GARNITURE 	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
FROMAGE ou LAITAGE  DESSERT 	Yaourt aromatisé citron « <i>produits locaux</i> » Fruits frais <i>BIO</i>	Camembert Pur Perche « <i>produits locaux</i> » Compote biscuit	Tomme de chèvre <i>BIO</i> « <i>produits locaux</i> » Ananas	Yaourt Pur Perche 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  GARNITURE 	Rôti de dinde <i>« viandes françaises »</i> Haricots beurre	Tortellini sauce tomate Salade verte	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>
FROMAGE ou LAITAGE  DESSERT 	Camembert Pur Perche <i>« produits locaux »</i> Fruits frais	Yaourt aromatisé <i>« produits locaux »</i> Cocktail de fruits	Emmental <i>BIO</i> Pâtisserie	Tomme Pur Perche <i>« produits locaux »</i> Banane <i>BIO</i>



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 « circuits courts »	Melon	
PLAT PRINCIPAL  GARNITURE 	Hachis Parmentier « viandes françaises » Salade	Pané au fromage Penne	Filet de poisson à la Provençale « produits issus de la pêche durable » Blé	Pique-nique
FROMAGE ou LAITAGE  DESSERT 	Tomme de chèvre <i>BIO</i> Compote	Camembert Pur Perche « produits locaux » Fruits frais <i>BIO</i>	Comté AOP Pâtisserie	