



MENU DU MOIS
JUN 2025

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Certaines viandes sont d'origine France : JOUBERT ANGLIERS. Les légumes frais sont du Maraîcher EARL de NOUÈRE, les fromages AOC.



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

<p>02 Juin</p> <p>Salade de Tortis Quiche chèvre – épinard Cake confiture</p>	<p>03 Juin</p> <p>Radis – Beurre Saucisse Pomme de terre vapeur Crème à la vanille</p>	<p>05 Juin</p> <p>Haricots verts – thon Émincé de poulet Ratatouille Yaourt</p>	<p>06 Juin</p> <p>Salade verte – miettes de crabe Filet de Cabillaud Riz Pomme</p>
	<p>10 Juin</p> <p>Salade de choux-fleurs Pané de veau Jardinière de légumes Camembert</p>	<p>12 Juin</p> <p>Concombre à la crème Nuggets Petits pois Crème café</p>	<p>13 Juin</p> <p>Saucisson sec – beurre Filet de Colin Flageolets Yaourt</p>
<p>16 Juin</p> <p>Salade de tomates Omelette Pommes de terre Pêche au sirop</p>	<p>17 Juin</p> <p>Salade paysanne Bifteck Haché Haricots verts Brioche chocolat</p>	<p>19 Juin</p> <p>Carottes râpées Pâtes à la carbonara Crème à la pistache</p>	<p>20 Juin</p> <p>Macédoine de légumes mayonnaise Poisson pané Carottes vapeur Yaourt</p>
<p>23 Juin</p> <p>Salade forestière Quiche printanière Compote</p>	<p>24 Juin</p> <p>Salade de tomates – thon Escalope de dinde Lentilles Yaourt</p>	<p>26 Juin</p> <p>Taboulé Jambon blanc Coquillettes Crème praliné</p>	<p>27 Juin</p> <p>Pâté Filet de Lieu Noir Semoule Pommes</p>

