



Menu du 02 au 06 Juin 2025

LUNDI 02 juin	MARDI 03 juin	MERCREDI 04 juin	JEUDI 05 juin	VENDREDI 06 juin
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
Salade verte Pastèque Concombres à la ciboulette	Salade verte Surimi Salade de maïs et soja	Salade verte Saucisson sec/ beurre Salade de riz au jambon	Salade verte Carottes râpées au citron Betteraves persillées	Salade verte Melon Radis beurre
Filet de poisson meunière Calamars à l'armoricaine	Escalope de volaille à l'estragon Boudin aux pommes	Steak grillé Emincé de bœuf stroganoff	Rôti de porc à la moutarde Saucisse / Merguez	Sauté de poulet au curry Rôti de dinde
Riz pilaf Haricots verts	Céréales gourmandes Carottes au cumin	Printanière de légumes Crumble de courgettes aux sésames	Lentilles Brocolis sautés	Coquillettes Choux de Bruxelles persillés
Fromage	Fromage	Yaourt nature sucré	Fromage	Fromage
Flan nappé caramel Danette	Fraises Pomme verte	Ananas rôti au miel Kiwi	Riz au lait maison Clafoutis aux abricots	Poire Belle Hélène Cocktail de fruits
DINER	DINER	DINER	DINER	
Salade verte Salade piémontaise Courgettes râpées	Salade verte Céleri rémoulade Salade coleslaw	Salade verte Salade d'agrumes Tomates au pesto	Salade verte Assortiment de charcuterie Méli mélo de pastèque et melon	
Cuisse de poulet Basquaise Légumes Basquaise	Grillade de porc mariné Petits pois à la Française	Pavé de saumon grillé Pommes de terre sautées	Américain Potatoes	
Fromage blanc nature sucré	Fromage	Fromage	Fromage	
Cerises	Muffin aux pépites de chocolat	Compote pommes fraises	Fraisier	

La proviseure,



	FRAIS
	FAIT MAISON
	LOCAL
	LOCAL BIO

La gestionnaire,

