



MENUS

DU 16 AU 20 JUIN 2025

DU 23 AU 27 JUIN 2025

LUNDI 16 JUIN	LUNDI 23 JUIN
<p>Melon nature </p> <p>Carbonara / Emmental râpée</p> <p>Macaroni BIO</p> <p>Sablé breton</p>	<p>Macédoine</p> <p>Pâtes farfalles HVE sauce tomate</p> <p>Emmental râpée </p> <p>Verre de lait</p> <p>Éclair chocolat</p>
MARDI 17 JUIN	MARDI 24 JUIN
<p>Pastèque nature </p> <p>Rougail saucisses</p> <p>Riz long de Camargue créole</p> <p>Mouillotin</p> <p>Fruits au choix printemps/été</p>	<p>Melon nature</p> <p>Hot dog </p> <p>Frites fraîches</p> <p>Chèvre buchette</p> <p>Fraises</p>
MERCREDI 18 JUIN	MERCREDI 25 JUIN
Menu du jour 	Menu du jour 
JEUDI 19 JUIN	JEUDI 26 JUIN
<p>Rillettes de porc / cornichons </p> <p>Galette aux 3 fromages</p> <p>Duo de haricots verts et beurre</p> <p>Verrine chococo</p>	<p>Tartine de gouda à l'origan</p> <p>Aiguillette de poulet</p> <p>Ratatouille</p> <p>Camembert BIO </p> <p>Verrine yaourt étuvé fraise BIO</p>
 VENDREDI 20 JUIN	 VENDREDI 27 JUIN
<p>Salade de penne à l'italienne</p> <p>Tempura de colin</p> <p>Ratatouille</p> <p>Bûchette de chèvre</p> <p>Riz au lait </p>	<p>Œuf BIO mayonnaise</p> <p>Filet de poisson pané </p> <p>Épinards à la crème</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Abricot</p>