

## Menus de Mai et Juin 2025



	26 au 30 mai	Du 2 au 6 juin	Du 9 au 13 juin
<b>LUNDI</b>	<u>Salade de pépinettes au fromage</u> <u>Escalope de poulet*</u> <u>Carottes persillées #</u> Fruit	<u>Salade printanière</u> <u>Quiche Lorraine</u> <u>Haricots verts persillés</u> Compote #	Férié
<b>MARDI</b>	<u>Salade de lentilles*#</u> <u>betteraves et noix</u> <u>Lasagne aux épinards et ricotta</u> Compote #	<u>Wrap crudités</u> <u>Gratin de pommes de terre et blettes</u> <u>Panna cota aux fruits rouges</u>	<u>Assiette de charcuterie *</u> <u>Truffade</u> Fruit
<b>MERCREDI</b>	<u>Tomate vinaigrette</u> <u>Poêlé de légumes</u> <u>Merguez*</u> <u>Tartelette à la fraise</u>	<u>Crêpe garnie</u> <u>Gratin de duo de choux</u> <u>Clafoutis aux fruits</u>	<u>Haricots verts en salade#</u> <u>Pâtes aux fruits de mer</u> <u>Salade de fruits</u>
<b>JEUDI</b>	Férié	<u>Œufs mayonnaise #</u> <u>Couscous végétarien</u> <u>Fromage blanc et spéculos</u>	Salade verte Croissant au jambon Quinoa aux légumes Compote #
<b>VENDREDI</b>	Fermé	Tomate mozzarella Poisson sauce beurre blanc Riz Fruit	Concombre # Saucisse * <u>Polenta au Cantal et champignons</u> <u>Mousse de fruit</u>

\* Produits Locaux

# Produits Biologiques

Plats faits maison

**Végétarien**

Menus susceptibles de changer selon  
approvisionnement

