

Menus du 16 juin au 4 juillet 2025



	Du 16 au 20 juin	Du 23 au 27 juin	Du 30 juin au 4 juillet
LUNDI	Melon <u>Salade piémontaise</u> Chipolata * Yaourt * <u>Gâteau sec</u>	Betteraves rouges # <u>Hachis parmentier</u> <u>végétarien</u> Yaourt *	Cake aux lentilles # et coulis de carotte <u>Gratin de chou fleur,</u> <u>jambon et chèvre</u> Liégeois #
MARDI	<u>Chili con carné #</u> Fromage* <u>Tarte aux fraises</u>	<u>Pêche au thon</u> <u>Semoule, ratatouille et</u> <u>pois chiches</u> <u>Boulettes de volaille</u> <u>Glace *</u>	<u>Blanquette de veau #</u> <u>Petit pois, carottes #</u> <u>Fondant chocolat crème</u> <u>anglaise</u>
MERCREDI	Salade verte <u>Pâtes au saumon</u> Fromage Glace #	<u>Salade de blé, quinoa et</u> <u>carotte</u> <u>Rôti de porc</u> <u>Yaourt</u> <u>Fruit</u>	<u>Rosette *</u> <u>Poisson et riz sauce à la</u> <u>tomate</u> <u>Fromage *</u> <u>Salade de fruits</u>
JEUDI	<u>Concombre #</u> <u>Risotto aux</u> <u>champignons</u> Fromage blanc aux fruits	<u>Carottes râpées #</u> Poulet rôti* Frites Compote #	<u>Salade gourmande</u> <u>Spaghettis aux légumes</u> <u>Crème brûlée</u>
VENDREDI	Tomate en salade <u>Gratin de courgettes</u> <u>mozzarella</u> Escalope de poulet* compote #	<u>Taboulé</u> Poisson pané Haricots verts Fromage* Fruit	<u>Pique-nique</u>

* Produits Locaux

Produits Biologiques

Plats faits maison

Végétarien Menus susceptibles de changer selon approvisionnement

