

Menu - Juin 2025

Du 2 au 6	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Fromage petit moulé	Pastèque	Salade de chou	Carotte râpée
Plat protidique	Fricassée de volaille	Bœuf en daube	Lasagnes végétariennes	Dorade sauce chien
Accompagnement	Riz aux petits légumes	Petits pois Carottes		Riz Haricots rouges
Dessert	Pomme	Flamby caramel	Yop à boire	Raisin

Du 9 au 13	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade verte aux dés de fromage	Melon	Jambon blanc
Plat protidique	FERIE			
Accompagnement		Thazard sauce créole	Bolognaise de soja	Sauté de dinde
Dessert		Dachine	Spaghettis au fromage	Haricots blancs
		Cocktail de fruits	Floup	Banane

Du 16 au 20	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Emmental Biscuit salé	Salade de tomate	Carotte râpée	Salade de papaye
Plat protidique	Poulet rôti au jus	Colombo de porc	Steak végétal	Filet de lieu
Accompagnement	Brocolis persillés	Pâtes tortis	Poêlée paysanne	Lentilles à la créole
Dessert	Cocktail de fruits	Yaourt aux fruits	Fromage blanc sucré	Raisin

Du 23 au 27	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette	Salade de chou	Pastèque	Salade de concombre
Plat protidique	Bœuf bourguignon	Chili végétal	Boulettes de viande	Chiquetaille de morue
Accompagnement	Carottes vichy	Riz créole	Semoule Légumes à couscous	Ti nain
Dessert	Fromage blanc sucré	Yaourt à boire	Mousse dolce vita	Yaourt panier mixé



- circuit court produit local non labellisé
- circuit court produit local labellisé
- agriculture biologique
- menu végétarien

Allergènes - présence possible dans nos menus de :

- Céréale contenant du gluten
- Crustacé, œuf, poisson, mollusque
- Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin
- Anhydride sulfureux et sulfites.

Changement de menu :
En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.
Les produits de remplacement seront de même équivalence nutritionnelle.

