

SEMAINE 24

Semaine du

9 juin 2025

au

15 juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	9 juin 2025	10 juin 2025	11 juin 2025	12 juin 2025	13 juin 2025	14 juin 2025	15 juin 2025
	St Diane Lundi de P	St Landry	St Barnabé	St Guy.	St Antoine de P	Ste Elisée	FETE DES PERES
	Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture						Viennoiseries
M I D I	Œuf Bio mimosa***	Pissaladière Maison***	Médaille de surimi mayonnaise	Salade Bombay	Mousse de foie forestière	Salade de tomates au basilic et concombres***	Jambon cru
	Cari de poisson à la Réunionnaise	Boulettes d'agneau au cumin	Saucisse de toulouse Sauce dijonnaise	Couscous au poulet et merguez maison	Aïoli et ses légumes***	Escalope de porc à la pizzaiola	Rôti de veau sauce forestière
	Riz safrané	Pommes noisettes	Lentilles			Brunoise de courgettes au basilic	Haricots verts Pommes duchesses Fourme d'Ambert***
	Gouda	Bûche du Pilat	Edam	Buche de chèvre	Tome blanche	Montcadi	
	Panna-cotta	Pastèque***	Mousse au chocolat	Tarte aux pommes et noix	Salade de fruits***	Brugnons***	Eclair au chocolat
COLLATIONS DE LA SEMAINE							
	Barre pâtissière Crème vanille Bio	Cake aux fruits Pêche moulignée	Domino Crème chocolat onctueuse	Yaourt aromatisés Yaourt aromatisés	Mousse framboises Mousse framboises	Roulé fraises Compote de fraises	Far Breton Compote pruneaux
E m m e n t a l	Potage	Potage cultivateur Frais***	Potage	Potage vermicelles	Potage Isaü	Potage	Soupe de poissons
	Cordon bleu de dinde Sauce tomate Poêlée de trio de légumes Bio	Coquille de la mer Normande Salsifis au jus	Pesca meunière de dos de colin Poêlé de ratatouille Bio	Totellonis ricotta épinards à la crème	Croustade de volaille Brocolis vapeur	Tarte aux poireaux poêlée de légumes Tajine	Tian de légumes au bœuf Fait maison***
	Chanteneige Bio Yaourt nature Bio	Emmental Cocktail de fruits***	Saint-Môret Crème caramel	Emmental rapé Yaourt sucré	Babybel Bio Compote pomme fraise	Kiri Bio Pruneaux au sirop***	Vache qui rit Bio Yaourt aux fruits

Menu sous réserve du bon approvisionnement des marchandises

Menu visé par la diététicienne et le service restauration

Bon appétit

Liste des 14 allergènes susceptibles d'être contenus dans nos menus : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, moutarde, céleri, légumes de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux (E220 à 228)



*** EGALIM