

## Menus du 16 juin au 04 juillet 2025

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française.

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Légende :

- Produits Bio 
- Produits Labelisés 
- Produits Pêche durable 
- Produit Local 

REPAS VÉGÉTARIEN 			
lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
SALADE DE TOMATES	CONCOMBRES	ROSETTES CORNICHONS 	MELON
CORDON BLEU 	COUSCOUS VEGETARIEN	FILET DE COLIN EN SAUCE 	CUISSE DE POULET 
PUREE MOUSSELINE	SEMOULE BIO 	RIZ	COQUILLETES BIO 
COURGETTES	CHANTENEIGE	HARICOTS VERTS BIO 	AUBERGINES
FRUIT DE SAISON BIO 		FROMAGE BLANC AUX FRUITS	GATEAU BASQUE

REPAS VÉGÉTARIEN 			
lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
PASTEQUE	SALADE VERTE	BETTERAVES	CAROTTES RAPEES
GRATIN DE POISSON 	SAUCISSE 	BOULETTES VEGETARIENNES SCE TOMATE	CHEESEBURGER 
EBLY	LENTILLES 	MACARONI BIO 	POTATOES
RATATOUILLE	CHOU-FLEUR BIO 	POELEE DE LEGUMES	COURGETTES BIO 
CREME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON

REPAS VÉGÉTARIEN 			
lundi 30 juin	mardi 01 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
TOMATES VINAIGRETTE	PASTEQUE	MELON	RADIS
SALADE DE RIZ BIO 	SALADE DE PATES BIO 	TABOULE BIO 	SALADE DE BLE
ROTI DE PORC 	JAMBON BLANC 	OEUF DUR	ROTI DE DINDE 
YAOURT NATURE	CREME VANILLE	BEIGNET CHOCOLAT	COMPOTE



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Commission Restaurant :  
le à h

