

Lundi 1 <sup>er</sup> juin	Mardi 2 juin	Jeudi 4 juin (végétarien)	Vendredi 5 juin
Salade de tomates	Rosette	Concombre/fêta	<i>Sortie scolaire</i>
Lapin à la moutarde	Poisson de la criée	Dahl de lentilles	
Pomme de terre vapeur	Courgettes rôties	Riz	
Fraises à la chantilly 	Riz au lait	Cantal Nectarine	
Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Jeudi 11 juin (végétarien)	Vendredi 12 juin
Pastèque	Salade de sucrine/maïs/crouçons	Salade de lentilles	Salade de blé et thon
Longe de porc	Brandade de poisson	Œufs durs	Carbonnade de bœuf
Petits pois		Ratatouille maison	Poêlée de légumes rissolés
Éclair au chocolat	Tomme blanche	Fruit	Yaourt sucré
	Compote		Cerises
Lundi 15 juin (grec)	Mardi 16 juin	Jeudi 18 juin (plaisir)	Vendredi 19 juin (végétarien)
Salade de concombres	Tomate/mozzarella	Melon	Salade de riz
Moussaka maison 	Merlu aux fruits	Couscous royal	Flan de légumes
Gâteau au yaourt/miel	Carottes vichy		Comté 
		Pêche	Glace 
Lundi 22 juin (végétarien)	Mardi 23 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Avocat/surimi	Melon	Radis roses et beurre	Salade piémontaise
Coquillettes à la provençale	Tajine de poisson	Tacos maison	Poulet au chorizo
	Courgettes au curry		Haricots beurre
Comté	Gâteau du chef	Fraises au sucre	Saint nectaire
Pastèque			Abricot
Lundi 29 juin (végétarien)	Mardi 30 juin	Jeudi 2 juillet	Vendredi 4 juillet
Wrap	Salade tomate/mozzarella	Melon	Salade du pêcheur
Salade composée	Riz crousti	Pique Nique 	Poisson froid (mayonnaise)
			Pommes de terre
Tomme de brebis et nectarine	Petit suisse aux fruits	Churros	Vache qui rit et fruit



Dès que possible, nous intégrons des produits BIO dans nos menus.  
 En 2025, 21% des produits inclus dans nos menus étaient BIO et 34% issus d'AOP  
 Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

