








# Menus du 17 au 21 juin 2024



Lundi 17 juin	Mardi 18 juin	Jeudi 20 juin	Vendredi 21 juin
<p>Saucisson beurre</p> <p>Emincé de poulet </p> <p>à la moutarde</p> <p>Frites fraîches</p> <p>Glace</p>	<p> Salade de riz composée</p> <p>Nuggets de poisson </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p> Pizza</p> <p>Hachis parmentier </p> <p>avec égrené de Seitan</p> <p>Yaourt</p>	<p>Lentilles </p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Bohémienne </p> <p>Crème anglaise</p> <p>Biscuit</p>



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

# Menus du 24 au 28 juin 2024



Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
<p>Salade de maïs et thon</p> <p>Rougail saucisse </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage blanc</p>	<p> Taboulé</p> <p> Poisson</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p> Salade verte</p> <p>Tortellini trois couleurs</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Sauté de poulet au curry</p> <p> Riz</p> <p>Glace</p>



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).








Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

# Menus du 1er au 5 juillet 2024



Lundi 1er juillet	Mardi 2 juillet	Jeudi 4 juillet	Vendredi 5 juillet
<p><b>Samossa aux légumes</b></p> <p>Lasagnes </p> <p>Yaourt</p>	<p><b>Salade de pommes de terre</b></p> <p>Aiguillette de cabillaud </p> <p>Carottes Vichy </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p> <b>Salade d'haricots verts</b></p> <p>Pâtes à la tomate </p> <p>Donut</p>	



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.