



*** Menus ***

BON APPETIT !



SEMAINE DU 10 AU 13 JUIN 2025

Lundi

Mardi



Macédoine de légumes sauce mayonnaise

Sauté de porc origine France à la moutarde - Pommes de terre* vapeur

Gouda - Fraises* au sucre

Eau - Pain

Jeudi



Fèves* croque au sel

Curry de pois chiches, épinards bio, tomates concassées, blé

Yaourt nature sucré - Cake pomme/cannelle ou Galettes St Michel

Eau - Pain

Vendredi



Terrine de légumes

Filet de limande au beurre blanc - Riz aux 3 couleurs

Edam - Nectarine*

Eau - Pain

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements

* Conformément au décret n°2011-1227 du 30 Septembre 2011, les produits frais de saison doivent être identifiés distinctement sur les menus



Préparation maison

LUNDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée :

Plat et garniture :

Dessert :

MARDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : macédoine de légumes, sauce mayonnaise

Plat : porc origine France, MG, crème liquide, moutarde, sel, poivre

Garniture : pommes de terre*, sel

Dessert : gouda (pas de fiche technique remise par le fournisseur) - fraises*, sucre

JEUDI

COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

Entrée : fèves*, beurre demi-sel

Plat et garniture : pois chiches, épinards bio, tomates concassées, blé, lait de coco, huile d'olive, oignons, ail, curry, sel, poivre
salade verte*, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Allergènes : pois chiches : traces : soja, céleri

Dessert : yaourt nature sucré - cake pomme, cannelle ou galettes St Michel (pas de fiches techniques remises par le fournisseur)

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : terrine de légumes et sauce salade

Allergènes Présence : Oeufs, Pdt Laitiers et dérivés, Céleri - Traces : Gluten, Crustacés, Mollusques, Poissons

Plat : limande, beurre, crème liquide, sel, poivre

Allergènes Présence : Poissons

Garniture : riz aux 3 couleurs, sel

Dessert : edam (pas de fiche technique remise par le fournisseur), nectarine*