



*** Menus ***

BON APPETIT!



SEMAINE DU 23 AU 26 JUIN 2025

| | | |
|----------|--|---|
| Lundi | | Brocolis bio* sauce vinaigrette |
| | | Risotto de poisson - Riz - Salade verte* bio |
| | | Yaourt fermier à la vanille Eau - Pain |
| Mardi | | Tranche de salami de porc origine UE et beurre doux |
| | | Cuisses de poulet origine France - Ratatouille bio |
| | | Tomme noire - Banane* bio Eau - Pain |
| Jeudi | | Salade verte* bio, tomates* et surimi |
| | | Croq végétal au fromage - Perles tendres |
| | | Mimolette - Compote de fruits bio Eau - Pain |
| Vendredi | | Concombres* sauce vinaigrette |
| | | Gratin de courgettes* bio et égrené de bœuf VBF bio |
| | | Camembert - Tarte au chocolat coco 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 : brocolis bio, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Plat et garniture : colin, riz de camargue, petits pois, maïs, échalotes, crème liquide, huile d'olive, sel, poivre - salade verte* bio
huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Allergènes "colin" : présence : poissons

Dessert : yaourt fermier à la vanille (pas de fiche technique remise par le fournisseur)

MARDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : salami de porc origine UE, beurre doux

Allergènes Présence : produits laitiers et dérivés - soja, fruits à coques, moutarde

Plat : cuisse de poulet origine France, huile d'olive, sel, poivre

Garniture : tomates, aubergines, poivrons, oignons, purée de tomates, huile d'olive, sel, ail en poudre, thym, concentré de carottes, oignons en poudre, poivre, eau : ingrédients issus de l'agriculture biologique

Allergènes : traces : gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame

Dessert : tomme noire (pas de fiche technique du fournisseur) - banane* bio

JEUDI

COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

Entrée : salade verte* bio, tomates*, émietté de surimi, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre, persil

Allergènes "surimi" : présence : gluten, œufs, soja, produits laitiers et dérivés - traces : fruits à coques

Plat : croq végétal fromage

Allergènes Présence : gluten, œufs, produits laitiers et dérivés - traces : mollusques, poissons, soja, céleri

Garniture : perles tendres, sel

Dessert : mimolette (pas de fiche technique remise par le fournisseur) - compote de fruits bio

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : concombres*, sauce salade, ail, persil, sel, poivre

Plat et garniture : courgettes* bio , égrené de bœuf VBF bio, huile d'olive, ail, crème liquide, sel, poivre

Dessert : camembert (pas de fiche technique du fournisseur) - tarte au chocolat coco

Allergènes "tarte chocolat coco" : présence : gluten, œufs, soja, produits laitiers et dérivés