

## Menus du 23 au 29 Juin 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Samedi 28	Dimanche 29
D E J E U N E R	Salade de haricots rouges ***	Melon 	Carottes râpées vinaigrette agrumes ***	Salade verte ***	Betteraves sauce salade ***	 Pâté de foie ***	Chou fleur rémoulade  ***
	Tarte au saumon et ciboulette	Merguez / Chipolatas 	Tajine de volaille aux pruneaux 	Gratin de macaronis 	Nuggets de poisson 	Cuisse de poulet rôtie au jus 	Rougail de saucisse 
	Courgettes ***	Salade de pommes de terre aux aromates ***	Semoule	 bio 1/2 complets	Pommes de terre vapeur	Salsifis à la crème	Riz
	Fromage fouetté au sel de Guérande ***	Bûchette lait mélangé ***	Légumes couscous ***	au cheddar et jambon ***	Ratatouille ***	***	***
	Flan vanille	Clafoutis aux fruits 	Yaourt ***	Vache qui rit *** 	Emmental ***	Fromage sec ***	Coulommiers ***
		Smoothie 	Fromage blanc à la crème de marrons 	Fruit 	Salade de fruits	Gâteau au chocolat 	
<b>ÉTÉ</b>							
D I N E R	Potage maraîcher ***	Cervelas vinaigrette  ***	Salade de riz  ***	Velouté de légumes ***	Coleslaw  ***	Salade verte ***	Bouillon aux vermicelles ***
	Cordon bleu	Blé à la cantonaise 	Clafoutis de poireaux 	Polpetonne sauce tomate 	Croque Monsieur	Hachis	Tresse de volaille forestière
	Haricots beurre au thym ***	(légumes secs, champignons, petits pois, légumes) ***	au poisson ***	Purée de brocoli ***	Haricots verts ***	Parmentier ***	Poêlée de légumes 
	Camembert ***	Rondelé	Tomme *** 	Brie ***	Croc lait ***	Petit suisse aromatisé ***	Fromage blanc ***
	Fruit	Pêche au sirop	Crème au miel et à la fleur d'oranger	Tarte aux pommes	Crème dessert caramel	Compote de fruits	Fruit



: cuisiné par le chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: haute valeur environnementale