

Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi



SEMAINE DU 1 AU 5 JUIN

Crêpe fromage **3+5**
Jambon grillé
Petits pois à la Française
Compote de pêches

Pain / Emmental

Œufs mimosa **1+11**
Pennes bolovéggie **3+5**

Kiri, glace vanille/fraise **5**



Banane / Plumetis

Pastèque
Sauté de veau à la financière
Purée de carottes au curcuma **5**
Flan pâtissier **1+3+5**

Fromage blanc / Biscuit

Panaché de tomates cerises
Escalope de dinde à la crème **5**
Méli-mélo de céréales **3**
Yaourt nature sucré **5**

Pain / Chocolat

Riz à la Niçoise **4+1**
Nuggets de poisson **4**
Ratatouille
Nectarine

Pik et croc / Oasis

SEMAINE DU 8 AU 12 JUIN

Betteraves vinaigrette **11**
Croque monsieur **3+5**
Salade verte
Fruits de saison

Fruits / Biscuit

Concombres / féta **5**
Chipolatas végétales
Duo de carottes aux
Riz au lait **5**



Fromage blanc / Biscuit



Tomates anciennes
Roti de porc braisé
Duo de choux
Salade de fruits rouges

Croissant

Menu coupe du monde
classe de Mme Ogden

Bagel saumon fumé / avocat
Enchilada*
Sundæ vanille



Nectarine / Biscuit

Paté de volaille **1**
Calmars à la romaine **7**
Quinoa sol
Yaourt aromatisé **5**

Pain / Chocolat

SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN

Surimi **4+5**
Cordon bleu **5**
Lentilles
Nectarine / abricots

Pain / Gruyère

Carottes rapées citron
Hachis parmentier veggie **5**
Salade verte
St Moret **5**
Compote de pommes

Suisses fruits / Biscuit

Tartine de thon mayonnaise **1+4**
Côte de porc persillée
Galette de légumes
Smoothies fruits rouges **5**

Yaourt nature / Cake

Tomates ciboulette
Steack haché
Haricots verts
Fruits de saison

Pain / Chocolat

Melon vert
Filet de colin dugléré **4**
Riz cantonais **3**
Mousse chocolat **5**

Nectarine / BN

SEMAINE DU 22 AU 26 JUIN

Sardine à l'huile **4**
Sauté de porc madras **2**
Courgettes au cumin
Fruits de saison

Pain / Babybel

Tomates féta **5**
Axa de veau
Pommes vapeur
Pana cotta / fraises **5**

Compote pomme/poire / Biscuit

Salade marco polo **4+3**
Filet de poulet Grand-mère
Petits pois / Carottes
Glace **5**

Banane / Biscuit

Melon jaune
Chili sin carne
Riz blanc
Fruits de saison

Fromage blanc / Jus de fruits

Taboulé **3**
Cabillaud sauce Nantaise **4**
Poêlée campagnarde
Yaourt aromatisé **5**

Délice chocolat noir

SEMAINE DU 29 JUIN AU 3 JUILLET

Pastèque
Steack de veau
Écrasé de légumes verts **5**
Petits suisses **5**

Pain / Kiri

Concombres vinaigrette
Omelette aux herbes **1**
Salade verte
Compote de pêches

Yaourt à boire / Biscuit

Salade aux 2 fromages **5**
Saucisse de Toulouse
Haricots beurre
Gâteau basque **1+3+5**

Nectarine / Biscuit

Pêche au thon **1+4**
Filet meunière **4**
Céré sun* **3**
Fruits de saison

Pain / Camembert

Melon
Cheese burger **3+5**
Frites
Glace **5**

Chocolatine

Menu végétarien Produit bio Poisson frais Label Rouge Viande haute valeur environnementale

Pain bio servi tous les jours

1 = Œufs / 2 = Fruits à coques / 3 = Gluten / 4 = Poisson / 5 = Lait / 6 = Crustacés / 7 = Mollusques / 8 = Arachide / 9 = Céleris / 10 = Sésame / 11 = Moutarde / 12 = Soja / 13 = Sulfite / 14 = Lupin

L'ensemble des plats servis est susceptible de contenir des traces d'allergènes. Seuls les ingrédients allergènes entrant dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu. Pour les régimes sans porc, le plat de base est remplacé par des œufs ou un cordon bleu. Les menus sont susceptibles de varier en fonction de nos approvisionnements.

*Pour les régimes sans porc le plat de base est remplacé par des œufs ou cordon bleu

Cérésun (mélange blé, épautre, lentilles, lin) ; **Enchalada** (crêpe farcie au poulet / tomate / cheddar)

Menu Juin