

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet
























Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 02/06/2025 AU 06/06/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

PM

	lundi 2	mardi 3		jeudi 5	vendredi 6
 ENTRÉES	 1 Macédoine de légumes 2 3			 Salade verte BIO	 Pique Nique.
 PLATS	 1  2 Haché saumon sée tomate et basilic 3 	 Jambon grillé* Crêpe au fromage		 Brandade provençale/pois chiches(PC) 	 Bagna poulet  Bagna thon 
 Accompagnement	 Torsades	 Carottes BIO Pageolets			 chips
 LAITAGES	1 Petit suisse aromatisé 2 3	Coulommiers à la coupe		Saint Nectaire à la coupe AOP	Camembert
 DESSERTS	1 Pomme BIO 2 3	Mousse au chocolat		Nectarine	Pêche.

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet






Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 09/06/2025 AU 13/06/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 9	mardi 10		jeudi 12	vendredi 13
 ENTRÉES				 Melon  Cœur de laitue	 Salade fraîcheur
 PLATS		 Filet de colin MSC à la normande  		 Roti de dinde sauce à l'indienne  Nem aux légumes	  Pané blé emmental et épinards 
 Accompagnement	Jour férié	 Riz champignons		 Polenta crémeuse à base de lait BIO	 Haricot vert persillé base de haricot BIO
 LAITAGES		Rondelé nature		Pont l'évêque AOP à la coupe	Yaourt fermier local
 DESSERTS		Compote de pommes BIO maison à la vanille		Liégeois vanille caramel	 Pour tous les anniversaires du mois

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet













































Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 16/06/2025 AU 20/06/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

PM

	lundi 16	mardi 17		jeudi 19	vendredi 20
 ENTRÉES	1  2  3 Pique Nique	1 		1  2  3 Pastèque	1  2  3 Salade paysanne
 PLATS	1  2  3 Viennois Méditerranéen	1  2  3 Filet de lieu MSC à l'oseille Gardiane de boeuf		1  2  3 Moussaka végétarienne (PC)	1  2  3 Boulettes végétales BIO sauce ketchup
 Accompagnement	1  2  3 Chips	1  2  3 Pommes noisettes Poêlée mexicaine			1  2  3 Coquillettes BIO au beurre
 LAITAGES	1  2  3 St Paulin	1  2  3 Petit suisse nature		1  2  3 Saint-Môret BIO	1  2  3 Fromage blanc
 DESSERTS	1  2  3 Pêche	1  2  3 Cocktail fruits exotiques		1  2  3 Donut au sucre	1  2  3 Cerise Banane

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 23/06/2025 AU 27/06/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

PM

	lundi 23	mardi 24		jeudi 26	vendredi 27
 ENTRÉES	1 2 3  Samoussa aux légumes	  Pique Nique		 	 Carottes rapées
 PLATS	1  2  Sauté de volaille scc estragon 3  Oeufs à la crème	 Viennois dinde/Fromage. Viennois Nordique		  Boulettes végétariennes tomate mozzarella	  Quenelle de brochet scc Nantua 
 Accompagnement	 Epinards béchamel	 Tomate		 Courgettes Andalouse Blé	 Riz BIO
 LAITAGES	1 Mimolette à la coupe 2 3	Brie		Petit louis tartine	Yaourt fermier local
 DESSERTS	1 Nectarine BIO 2 3	1 Beignet à la framboise.		Crème au chocolat maison (lait BIO)	Pêche plate

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet


















Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 30/06/2025 AU 04/07/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu pique-nique

	lundi 30	mardi 1		jeudi 3	vendredi 4
 ENTRÉES	1  Salade de haricot vert au vinaigre de cidre 2 3	1  Radis beurre		1 	
 PLATS	1  Emincé végétal BIO sauce crème curry 2  3	1 2 3  Roulé au fromage		1  Poisson meunière <i>Escalope vrennoise</i> 2  3	1 Notre sandwich pain de mie jambon dinde/fromage frais 2  Notre sandwich pain de mie rillettes surimi MSC/salade 3 
 Accompagnement	1  Semoule 2 3	1  Petits pois BIO 2 3		1  Ratatouille <i>Riz</i> 2 3	1  Chips sachet 2 3
 LAITAGES	1 Croq'lait BIO 2 3	1 Fromage blanc 2 3		1 Brie à la coupe 2 3	1 Yaourt à boire à la fraise 2 3
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage) 2 3	1 Ananas au sirop 2 3		1 Fruit BIO (selon arrivage) 2 3	1 Gourde de compote & biscuits fourrés chocolat 2 3 