

# Menus du 25 mai au 12 juin

**Lundi**

25.

Férié

**Mardi**

26.

Salade de tomates/ mozza <sup>6 11 14</sup>

Poisson bordelaise <sup>4 9</sup>

Semoule <sup>4</sup>

Compote <sup>6</sup>

**Jeudi**

28.

Quiche chèvre et épinards <sup>4 6</sup>

Salade verte

Pomme <sup>6</sup>

**Vendredi**

29.

Salade de pommes de terre <sup>11 14</sup>

Paupiette de volaille <sup>4</sup>

Haricots verts <sup>4</sup>

Crème vanille <sup>6</sup>

**Lundi**

01.

**MENU ORANGE**

Carottes râpées <sup>11 14</sup>

Flan de carottes <sup>4 6 8</sup>

Mimolette <sup>6</sup>

Yaourt nature <sup>6</sup>

**Mardi**

02.

Salade de concombres <sup>11 14</sup>

Rôti de veau <sup>6 11 14</sup>

Poêlée de courgettes et blé <sup>6</sup>

Gâteau de basque

**Jeudi**

04.

Salade de betteraves et pommes <sup>11 14</sup>

Lasagnes <sup>4 6</sup>

Salade verte

Yaourt brebis <sup>6</sup>

**Vendredi**

05.

Radis

Risotto aux moules <sup>3 6</sup>

Fruit frais

**Lundi**

08.

Poulet basquaise <sup>4</sup>

Haricots verts et pommes de terres <sup>4</sup>

Fromage <sup>6</sup>

Pomme <sup>6</sup>

**Mardi**

09.

Melon

Gratin d'aubergines et mozzarella <sup>6</sup>

Salade verte

Yaourt brebis <sup>6</sup>

**Jeudi**

11.

Boeuf bourguignon <sup>4 6 11</sup>

Pâtes <sup>4</sup>

Fromage

Abricot

**Vendredi**

12.

Salade grecque <sup>6 11 14</sup>

Beignet de calamar <sup>10 4</sup>

Riz <sup>4</sup>

Danonino <sup>6</sup>

Menus validés par une diététicienne diplômée



Plat préparé sur site



Plat à base de produits locaux



Produit issu de l'agriculture biologique

Elément à trier

Elément à composter

① Arachide ② Céleri ③ Crustacés ④ Gluten ⑤ Fruit à coque ⑥ Lait ⑦ Lupin ⑧ Oeufs ⑨ Poisson ⑩ Mollusque ⑪ Moutarde ⑫ Sésame ⑬ Soja ⑭ Sulfites



# Menus du 15 juin au 03 juillet

**Lundi**

15.

**Carottes râpées** 11 14   
**Saumon** 9   
**Semoule** 4   
**Yaourt** 6 

**Mardi**

16.

## MENU ROUGE

**Salade tomates** 11 14   
**Ratatouille et coquillettes** 4   
**Babybel** 6   
**Fraises**

**Jeudi**

18.

**Sauté de volaille** 4   
**Poêlée de courgettes**   
**Fromage** 6   
**Pâtisserie** 4 6 8 

**Vendredi**

19.

**Concombres à la crème** 6   
**Rôti de veau**     
**Haricots verts et PDT**   
**Banane**

**Lundi**

22.

**Salade de tomates / concombres** 11 14   
**Poisson bordelaise** 4   
**Poêlée de légumes et PDT** 4   
**Yaourt** 6 

**Mardi**

23.

**Hachis parmentier** 4 6   
**Salade verte**  
**Fromage** 6   
**Salade de fruits frais** 

**Jeudi**

25.

**Melon**   
**Saucisse de Toulouse**  
**Carottes vichy** 4   
**Compote et biscuits** 4 

**Vendredi**

26.

**Salade de pâtes, fromage, oeufs, concombres, maïs** 4 6 8   
**Kiri** 6   
**Glace** 6 

**Lundi**

29.

## MENU GREC

**Salade grecque** 11 14   
**Moussaka** 4 6   
**Salade verte**  
**Yaourt grec et biscuits** 4 6 

**Mardi**

30.

**Salade betteraves** 11 14   
**Pâtes à la crème de poivrons et mozzarella** 4 6   
**Melon / Pastèque**

**Jeudi**

02.

**Salade de pois chiches** 11 14   
**Saumon** 9   
**Haricots verts**   
**Yaourt brebis** 6 

**Vendredi**

03.

**Tomates mozzarella** 6 11 14   
**Steak haché**  
**Frites** 4   
**Glaces** 6 

Menus validés par une diététicienne diplômée



Plat préparé sur site



Plat à base de produits locaux



Produit issu de l'agriculture biologique

Élément à trier

Élément à composter

1 Arachide 2 Céleri 3 Crustacés 4 Gluten 5 Fruit à coque 6 Lait 7 Lupin 8 Oeufs 9 Poisson 10 Mollusque 11 Moutarde 12 Sésame 13 Soja 14 Sulfites

