

	LUNDI 01 Juin	MARDI 02 Juin	MERCREDI 03 Juin	JEUDI 04 Juin	VENDREDI 05 Juin
<b>Labels Egalim :</b>		<b>Menu veggie</b>		<b>Menu bio</b>	
<b>Produit issu de l'agriculture biologique</b>	Croque monsieur (croque chèvre)	Carottes râpées	Mijoté de bœuf	Poulet rôti aux herbes	Tomates mozzarella au basilic
<b>Label Rouge</b>	Steak de veau	Raviolis aux légumes (fayo)	Emincé végétal	Nuggets de blé	Colin à l'armoricaine
<b>Menu végétarien</b>	Galette végétale		Tomates à la provençale	Pomme de terre sautées	Œufs sauce aurore
<b>Haute valeur environnementale</b>	Courgettes sautées	Emmental	Cantal jeune AOP	Yaourt bio	Riz pilaf
<b>Appellation d'origine protégée</b>	Fruit de saison	Crème dessert	Compote pomme fraise	Fruit de saison	Timbale vanille chocolat
<b>Pêche durable</b>	Pain confiture / F blanc / compote	Biscuit / Fruit / p suisse	Pain, chocolat au lait / Yaourt / Fruit	Barre bretonne / Yaourt / compote	Fruit / Yaourt / Biscuit à la fraise
<b>Appellation d'origine contrôlée</b>					
<b>Nos engagements :</b>	<b>LUNDI 08 Juin</b>	<b>MARDI 09 Juin</b>	<b>MERCREDI 10 Juin</b>	<b>JEUDI 11 Juin</b>	<b> VENDREDI 12 Juin</b>
<b>Produit local</b>	<b>Menu royal</b>	<b>Menu bio</b>		<b>Menu veggie</b>	
<b>Dessert maison</b>	Salade, tomates, emmental	Saucisette	Rôti de porc sauce curry	Flan de courgette	Salade de pois chiches
<b>Viande d'origine France</b>	Steak de bœuf	Omelette	Dhal de lentilles	Ebly	Lieu aux herbes
<b>100% fraîcheur</b>	Saucisse végétale	Blettes à la tomates	Riz	Fromage blanc	Galette végétale
<b>Plat du terroir</b>	Semoule	Kiri	Comté AOP	Fruit de saison	Ratatouille
<b>Menu végétarien</b>	Poire au chocolat	Fruit de saison	Tarte aux fruits	Fruit de saison	Maestro au chocolat
<b>Menu à thème</b>	Marbré / Yaourt / fruit	Pain miel / F blanc / Compote	Sablé / Fruit / p suisse	Pain chocolat noir / Yaourt / Compote	Fruit / Gâteau au citron
	<b>LUNDI 15 Juin</b>	<b>MARDI 16 Juin</b>	<b>MERCREDI 17 Juin</b>	<b>JEUDI 18 Juin</b>	<b> VENDREDI 19 Juin</b>
		<b>Menu bio / veggie</b>		<b>Menu provençal</b>	
	Blanquette de dinde	Moussaka végé	Salade de pâtes	Pissaladière	Tarte fine
	Blanquette de pois chiche	Salade verte	Escalope pané, citron	Daube de bœuf	Lieu jaune sauce safrané
	Pomme de terre vapeur	Cantal	Galette végétale	Daube de lentilles	Omelette
	Tomme AOP	Crème dessert, biscuit	Petits pois aux oignons	Gnocchis à la romaine	Haricots verts
	Compote maison		Fruit de saison	Tarte tropezienne	Melon
	Yaourt / fruit / pain pâte à tartiner	Yaourt / Fruit / quatre-quarts	Pain confiture / F blanc / Compote	Yaourt / Fruit / p suisse	Pain / fromage / Compote
	<b>LUNDI 22 Juin</b>	<b>MARDI 23 Juin</b>	<b>MERCREDI 24 Juin</b>	<b>JEUDI 25 Juin</b>	<b> VENDREDI 26 Juin</b>
		<b>Menu veggie</b>		<b>Menu bio</b>	
	Tajine de poulet	Courgettes râpées	Sauté de bœuf	Boulettes de bœuf en sauce	Taboulé
	Tajine aux légumes	Nuggets de blé	Sauté de pois cassé	Boulettes blé, tomates basilic	Curry de poisson
	Légumes	Frites	Ecrasé de pomme de terre	Tian de légumes	Curry de lentilles
	Comté AOP	Fruit de saison	Mimolette	Yaourt bio	Pôelée de légumes de saison
	Crème dessert, biscuit		Compote	Fruit de saison	Compote maison, biscuit
	Yaourt / Fruit / Banana bread	Yaourt / Compote / Pain, miel	Fruit / quatre-quarts / yaourt	Pain / fromage / Compote	Yaourt / Fruit / roulé à la fraise
	<b>LUNDI 29 Juin</b>	<b>MARDI 30 Juin</b>	<b>MERCREDI 01 Juillet</b>	<b>JEUDI 02 Juillet</b>	<b> VENDREDI 03 Juillet</b>
		<b>Menu bio</b>		<b>Menu veggie</b>	<b>C'est les vacances</b>
	Steak de bœuf	Rôti de porc	Salade de tomates	Omelette aux herbes	Salade aubergine feta
	Galette aux petits légumes	Steak végétal en sauce	Quenelle de brochet en sauce	Ratatouille	Poulet rôti
	Pomme de terre sautées	Courgettes sautées	Quenelle nature en sauce	Edam	Saucisses végé
	Bleu d'auvergne AOP	Fromage blanc	Riz pilaf	Melon	Frites
	Fruit de saison	Crème dessert	Glace		Gâteau au chocolat
	Yaourt / Compote / pain confiture	F blanc / fruit / marbré	P suisse / compote / pain miel	Yaourt / compote / biscuit	F blanc / fruit / pain chocolat

11/03/2026





