

# MENUS JUIN 2025 (\*)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>2 juin</p> <p><u>Betteraves</u> <u>Escalope panée/Pâtes</u> Yaourth</p>	<p>3 juin</p> <p><u>Concombres</u> <u>Lasagne véggie</u> Fromage <b>BIO</b> Compote <b>BIO</b></p>		<p>5 juin</p> <p><u>Haricots verts vinaigrette</u> <u>Tomates farcies</u> Frites Crème dessert</p>	<p>6 juin</p> <p><u>Jambon blanc</u> <u>Parmentier de poisson</u> Pâtisserie</p>
<p>9 juin</p> <p><u>Féiè (Pentecôte)</u></p>	<p>10 juin</p> <p><u>Carottes râpées</u> <u>Pâtes aux légumes</u> Fromage <b>BIO</b> Fruit <b>BIO</b></p>		<p>12 juin</p> <p>Friand au fromage <u>Sauté de dinde/Purée</u> Entremet au chocolat</p>	<p>13 juin</p> <p><u>Rillettes</u> <u>Filet de colin à l'oseille</u> <u>Poêlée de légumes</u> Pâtisserie</p>
<p>16 juin</p> <p><u>Saucisson à l'ail</u> <u>Spaghettis à la</u> <u>Bolognaise</u> Yaourth</p>	<p>17 juin</p> <p>Maïs au thon Gratin pommes de terre aux carottes Fromage <b>Bio</b> Compote <b>BIO</b></p>		<p>19 juin</p> <p><u>Salade tomates basilic</u> <u>Duo saucisse/merguez</u> Frites Crème café</p>	<p>20 juin</p> <p><u>Pâté</u> <u>Poisson meunière</u> <u>Carottes</u> Pâtisserie</p>
<p>23 juin</p> <p><u>Taboulé</u> <u>Rôti de dindonneau</u> Ratatouille Fromage blanc</p>	<p>24 juin</p> <p><u>Choux aux pommes</u> <u>Pizza végétarienne</u> Fromage <b>BIO</b> Fruit <b>BIO</b></p>		<p>26 juin</p> <p><u>Salade de pâtes</u> <u>Poulet au citron</u> Haricots verts Crème dessert</p>	<p>27 juin</p> <p><u>Saucisson</u> <u>Paupiette de saumon</u> Riz pilaf Pâtisserie</p>
<p>30 juin</p> <p><u>Concombres</u> <u>Saucisse/Lentilles</u> Yaourth</p>				

(\*) : Les menus peuvent être complétés de fromage, biscuits ou compote et modifiés, notamment en fonction des arrivages.  
Légende : Viande française - Fait maison