



menus juin 2025



Liste allergènes disponible sur le site de la commune

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
s3 02//06 au 06/06/2025	betterave cuite vinaigrette raviolis au fromage rapé fromage blanc fruité bio	salade de pâtes/dés de fromage poisson meunière MSC courgettes bio fruit	salade verte pizza végétarienne yaourt a boire fruit de saison	salade et fromage blanquette de veau carottes vapeur pâtisserie (maison)	tomate poisson MSC/sauce oseille boulgour pilaf fromage a la coupe
s4 10-juin au 13/06/2025	férié pentecôte	cèleri cru/carottes/mayo brandade tarte pommes	salade de blé/mais/olives/féta émincé de veau haricots verts crévés fruit de saison	radis/tomate vinaigrette saucisse lentilles/carottes fromage a la coupe	concombre fromage blanc colombo végété pois chiches riz bio fruit de saison
s1 16-juin au 20/06/2025	émincé de dinde façon tajine semoule laitage bio fruit de saison	tomate mozza basilic sauté bœuf (goulasch) chou fleur vapeur pâtisserie "carrot cake"	thon pêche/mayo poisson MSC/sauce crevette polenta fromage a la coupe	tomates/cèleri branche/olive lasagne végété aux courgettes fruit de saison	betterave crue/cuite haut de cuisse rôti pomme de terre quartiers dessert lacté
s2 23-juin au 27/06/2025	melon dahl de lentilles corail riz basmati dessert lacté	oeuf mayo blanquette de dinde pates au fromage fruit de saison	taboulé d'été escalope de dinde panée courgettes a la crème laitage bio	pastèque gratin de poisson boulgour bio fromage a la coupe	pois chiche/féta moussaka (au bœuf) fruit de saison
s3 30-juin Au	carottes rapées chipolata p d t vapeur laitage bio				

sous réserve de modifications ultérieures

Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France