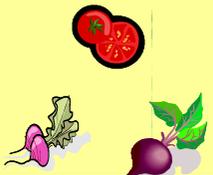




MENU DU 9 AU 13 JUIN 2025

semaine 24	lundi 9 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
HORS D'Œuvre 		pomelos		pomelos	pomelos
		charcuterie			charcuterie
		salade strasbourgeoise		concombre à la crème	œuf mayonnaise
		betteraves cube			frisée saucisse sèche
PLAT ET LEGUMES 		 poulet roti		 steak haché	aiguillette de poisson
		andouillette		 boulette de soja	 filet de maquereaux
		mogettes de vendée		pommes de terre	épinards à la crème
		printanière de légumes			choux fleur
PRODUIT LAITIER 		fromages variés		fromages variés	fromages variés
		yaourt nature sucré			yaourt nature sucré
		yaourt arôme		yaourt arôme	yaourt arôme
		crème renversée		fromage blanc	entremet citron
		 yaourt bio		 yaourt bio	 yaourt bio
		fruit		fruit	fruit
DESSERT 		compote de pommes		compote de pommes	compote de pommes
		 tarte aux pommes			 cake au chocolat

En rouge, nous vous proposons un menu équilibré composé des cinq groupes d'aliments essentiels aux apports nutritionnels.

REPAS DU SOIR					
----------------------	--	--	--	--	--



Plat
Végétarien



BIO



Viande
Française



Appellation
d'origine
contrôlée



Label
Rouge



Appellation
d'Origine
Protégée



Spécialité
Traditionnelle
Garantie



Indication
Géographique
Protégée



Pêche
Durable



**Cuisiné
Maison**

**Plat
Végétarien**

BIO

**Viande
Française**

**Appellation
d'origine
contrôlée**

**Label
Rouge**

**Indication
d'Origine
Protégée**

**Traditionnelle
Garantie**

**Géographique
Protégée**

**Recette
Durable**

