



# MENU DU 16 AU 20 JUIN 2025

semaine 25	lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
<b>HORS D'ŒUVRE</b> 	pomelos frisée saucisse sèche salade de pâtes au poulet <b>pastèque</b> salade de tomates	pomelos <b>carottes râpées</b> melon pâté de campagne radis		pomelos frisée lardons <b>lentilles</b> concombre à la crème petits légumes	pomelos charcuterie œuf mayonnaise salade de gésiers <b>betteraves</b>
	<b>PLATS ET LEGUMES</b> 	<b>blanquette de poisson</b>  tempura de colin <b>poêlée coté sud</b> riz pilaf	 carbonara <b>travers de porc</b> <b>spaghettis</b> choux fleur en gratin		 escalope viennoise  <b>émincé de poulet</b> frites <b>choux fleur</b>
<b>PRODUITS LAITIERS</b> 	<b>fromages variés</b> yaourt nature sucré  yaourt arôme  yaourt bio fromage blanc	fromages variés <b>yaourt nature sucré</b>  yaourt arôme  yaourt bio entremet		fromages variés yaourt nature sucré <b>yaourt arôme</b>  yaourt bio fromage blanc	<b>fromages variés</b> yaourt nature sucré yaourt arôme  yaourt bio entremet
	<b>DESSERT</b> 	<b>fruit</b> compote de pommes crème vanille	fruit <b>compote de pommes</b> muffin		fruit compote de pommes <b>ile flottante</b>

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

<b>REPAS DU SOIR</b>					
----------------------	--	--	--	--	--



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**

**Appellation  
d'Origine  
Protégée**

**Spécialité  
Traditionnelle  
Garantie**

**Géographique  
Protégée**

**Pêche  
Durable**

