









Menu du 10 juin au 5 juillet 2024

LUNDI	<p>Salade grecque Chili sin carne Riz Compote</p>  <p>10-juin</p>	<p>Taboulé Œufs durs Épinards à la crème Chaurce  Pastèque</p>  <p>17-juin</p>	<p>Melon Nuggets de blé Haricots vert Flan nappé caramel </p>  <p>24-juin</p>	<p>Couscous végétarien Buche du pilât Pastèque</p>  <p>01-juil</p>
MARDI	<p>Salade hollandaise Veau marengo VBF Courgettes à l'ail Tomme  Pomme</p> <p>11-juin</p>	<p>Carottes râpées Roti de porc VPF salade de lentilles aux échalotes Yaourt à la fraise </p> <p>18-juin</p>	<p>Salade gravençonnaise Roti de bœuf VBF Salade composée Brie  Crêpe</p> <p>25-juin</p>	<p>Salade Marco polo Tajine de bœuf VBF Courgettes et pommes de terre Nectarine</p> <p>02-juil</p>
MERCREDI	<p>Salade verte Jambon VPF Taboulé Vache qui rit Éclair au chocolat</p> <p>12-juin</p>	<p>Concombre vinaigrette Émincé d'agneau au thym Haricots blanc Fromage frais Compote</p> <p>19-juin</p>	<p>Œufs durs mayonnaise Sauté de porc à la moutarde VPF Ratatouille Tomme blanche Abricots</p> <p>26-juin</p>	<p>REPAS DE FIN D'ANNEE des accueils de loisirs</p> <p>03-juil</p>
JEUDI	<p>Salade mexicaine Émincé de dinde BBQ VF Mélange de haricots Saint morêt  Nectarine</p> <p>13-juin</p>	<p>Salade de tomate et maïs Cuisse de poulet rôtie Coquillettes Emmental râpé Clafoutis aux poires</p> <p>20-juin</p>	<p>Salade de tomate au thon Saucisse de volaille au cheddar VF Flageolets Banane</p> <p>27-juin</p>	<p>Melon Gratin de pâtes au thon Emmental râpé Compote</p> <p>04-juil</p>
 VENDREDI	<p>Melon Colombo de poisson Semoule aux épices du monde Yaourt sucré </p> <p>14-juin</p>	<p>Pâté VPF Filet de poisson pané Choux fleur Mont Cadi Fraises</p> <p>21-juin</p>	<p>Carottes râpées P'tit colin sauce rose Beignets de brocolis Samos Glace</p> <p>28-juin</p>	<p>REPAS DE FIN D'ANNEE</p>  <p>Bonnes Vacances !!!</p> <p>05-juil</p>

Légumes ou fruits crus

Légumes ou fruits cuits

(Sous réserve d'éventuel changements indépendants de notre volonté)

Plats protidiques

Produits laitiers



Féculeux + légumes
Produits issus de l'agriculture biologique

Féculeux

Féculeux + légumes



Préparation végétale

repas végétarien