

Menu du 2 juin au 4 juillet 2025

LUNDI	<p>Couscous végétarien Galet de la Loire Pastèque</p> <p>02-juin </p>		<p>Tomate au thon Gratin de courgettes Riz Yaourt à la fraise  Biscuit </p> <p>16-juin</p>	<p>Sardine à la tomate Sauté de poulet au lait de coco VF Duo de carottes et champignons Bûche du pilât Abricots</p> <p>23-juin</p>	<p>Tomate maïs Bœuf bourguignon VBF Carottes crèmeux Bourguignon Flan pâtissier</p> <p>30-juin</p>
MARDI	<p>Salade Mexicaine Sauté de bœuf au thym VBF Haricots verts  Yaourt à la vanille </p> <p>03-juin</p>	<p>Carottes râpées Roti de bœuf froid VBF Haricots beurre Crème saveur vanille </p> <p>10-juin</p>	<p>Œufs mayonnaise Chipolatas VPF Ratatouille Brie   Fraises 17-juin</p>	<p>Courgettes râpées Gigot d'agneau NZ Haricots blanc Tomme noire Pêche</p> <p>24-juin</p>	<p>Salade gravençonnaise Tarte aux fromages Salade verte  Banane </p> <p>01-juil</p>
MERCREDI	<p>Radis beurre Escalope de porc VPF Petit pois Éclair au chocolat</p> <p>04-juin</p>	<p>Salade océane Langue de bœuf VBF Purée de pomme de terre Vache qui rit Nectarine</p> <p>11-juin</p>	<p>Betterave cuite et maïs vinaigrette Pâtes à la bolognaise VBF Emmental râpé Flan nappé caramel</p> <p>18-juin</p>	<p>Repas surprise</p>   <p>25-juin</p>	<p>Repas de fin d'année</p>  <p>02-juil</p>
JEUDI	<p>Rôti de dinde VF Frites Chanteneige   Kiwi</p> <p>05-juin</p>	<p>Taboulé Œuf dur à la béchamel Épinards à la crème   Savaron   Banane</p> <p>12-juin</p>	<p>Concombre sauce bulgare Bœuf Goulash VBF Blé sauce tomate Compote</p> <p>19-juin</p>	<p>Salade de pépinette Jambon blanc VPF Salade grecque Fromage blanc sucré</p> <p>26-juin</p>	<p>Carottes râpées Dos de lieu sauce rose Courgettes à l'ail  Fromage Nectarine</p> <p>03-juil</p>
VENDREDI	<p>Melon Blanquette de poisson Riz Glace</p> <p>06-juin</p>	<p>Salade multicolore Filet de colin pané Gratin de choux fleur Pont l'Évêque  Clafoutis aux pommes</p> <p>13-juin</p>	<p>Salade de perles au surimi Poisson de la criée Beignets de brocolis Chèvre bûchette Pastèque</p> <p>20-juin</p>	<p>Melon Colombo de poisson Pâtes Emmental râpé Cocktail de fruits</p> <p>27-juin</p>	<p>Repas de fin d'année</p>  <p>04-juil</p>

Légumes ou fruits crus
Légumes ou fruits cuits

Plats protéiques
Produits laitiers

 Produits issus de l'agriculture biologique

Féculeux

Féculeux + légumes

Préparation végétale

 repas végétarien



Aide UE à destination des écoles

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