

	Du 30 juin au 4 juillet 2025	qualité	Du 7 au 11 juillet 2025	qualité	Du 14 au 18 juillet 2025	qualité	Du 21 au 25 juillet 2025	qualité	Du 28 juillet au 1 août 2025	qualité
LUNDI	Concombres à la crème Sauté de veau aux olives Carottes rôties Mimolette Beignet aux framboises pain + compote		<u>Centre de loisirs</u> Batavia-tomates-graines Echine de porc laquée Riz basmati Plateau de fromages Glace pain + miel		<u>Centre de loisirs</u>  14 JUILLET Fête Nationale		<u>Centre de loisirs</u> Tomates à la mozzarella Penne Sauce Carbonara Petit-suisse Pêche façon melba pain + fromage		<u>Centre de loisirs</u> Concombre ciboulette Tajine de dinde aux abricots Semoule Fromage Fruit frais de saison Pâtisserie du chef	
MARDI	<u>Repas végétarien</u> Salade de lentilles-fêta Pâtes Sauce tomate-ricotta Camembert Fruit frais de saison pain + pate de fruit		Toast chèvre-miel Blanquette de dinde Légumes du marché Plateau de fromages Fromage blanc aux framboises pain + confiture		Rémoulade de courgettes Quiche Andalouse Salade mêlée Emmental Flan au chocolat pain + fruit		Taboulé à la menthe Calamar à la Romaine Légumes du soleil grillés Brie Yaourt aromatisé pain + confiture		 pain + laitage	
MERCREDI	Pastèque Poulet rôti Taboulé au maïs et raisins Plateau de fromages Cornet de glace pain + confiture		<u>Repas végétarien</u> Melon Œufs durs mayonnaise Salade de pommes de terre Plateau de fromages Coupe de fruits frais Pâtisserie du chef		Pâté & cornichons Bœuf goulasch Carottes Vichy Saint Nectaire Fruit frais de saison pain + pate à tartiner		Duo pastèque-melon vert Tomatoe farcie Riz pilaf Gouda Glace pain + fromage		Tomates basilic Poisson du jour au curry Blésotto Fromage Salade de fruits frais pain + fromage	
JEUDI			Concombres vinaigrette Poisson du jour aux poivrons Semoule Coulommiers Gâteau du chef pain + pate de fruit		 pain + laitage		 pain + miel		Palmiers au fromage Bœuf sauté façon Thai Wok de légumes Coulommiers Glace pain + confiture	
VENDREDI	Repas surprise !!!  pain + laitage		Tarte fine tomate-parmesan Boule bœuf au romarin Courgettes sautées Tome blanche Fruit frais de saison pain + laitage		<u>Atelier Pizza</u>  pain + confiture		Carottes râpées aux raisins Poulet mariné Haricots-verts Vache Picon Gâteau du chef pain + pate de fruit		<u>Repas végétarien</u> Salade mimosa Tortellonis ricotta-épinards Sauce provençale Fromage Compote pain + fruit	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"

Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

