

# MENU JUIN 2025

| LUNDI 2                                                                                                                                                                                                                                      | MARDI 3                                                                                                                    | JEUDI 5                                                                                                                                                    | VENDREDI 6                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MENU DE CHARLOTTE<br>TARTINE <b>G</b> A L'<br>AVOCAT ET SAUMON FUMÉ <b>P</b><br>GNOCCHIS <b>G</b> ET STEAK HACHÉ<br>COUPE DE FRAISES <br>CHANTILLY <b>L</b> | TABOULÉ <b>G</b><br>PIÈCE DE VEAU SAUCE AU POIVRE <b>L</b><br>HARICOTS VERTS ET CHAMPIGNONS<br>EMMENTAL <b>L</b><br>ANANAS | GASPACHO<br>OMELETTE <b>O</b><br>BLE <b>G</b> AUX PETITS LÉGUMES<br>COMTÉ <b>L</b><br>CERISES                                                              | SALADE DE SAISON <b>M</b><br>ESCALOPE DE VOLAILLE <b>G</b><br>À LA CRÈME <b>L</b><br>SEMOULE <b>G</b><br>DESSERT À LA VERVEINE <b>L</b><br>PASTÈQUE                               |
| LUNDI                                                                                                                                                                                                                                        | MARDI 10                                                                                                                   | JEUDI 12                                                                                                                                                   | VENDREDI 13                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                             | SALADE TOMATES BASILIC<br>RIZ CANTONNAIS VÉGÉTAL<br>FROMAGE BLANC <b>L</b><br>MELON                                        | CONCOMBRE<br>BŒUF BOURGUIGNON<br>PURÉE DE POMMES DE TERRE ET<br>DE PATATES DOUCES <b>O L</b><br>RIZ AU LAIT <b>L</b><br>FRUIT                              | SALADE DE SAISON <b>M</b><br>PAVÉ DE CABILLAUD <b>P</b> SAUCE CHORIZO <b>L</b><br>AVEC LÉGUMES DE SAISON<br>FRITES AU FOUR<br>FROMAGE <b>L</b><br>FRUIT DE SAISON                 |
| LUNDI 16                                                                                                                                                                                                                                     | MARDI 17                                                                                                                   | JEUDI 19                                                                                                                                                   | VENDREDI 20                                                                                                                                                                       |
| SALADE DE SAISON <b>M</b><br>FILET DE MERLU <b>P</b> SAUCE<br>PROVENÇALE<br>QUINOA<br>KIRI <b>L</b> / PAIN DE MIE <b>G</b><br>COMPOTE                                                                                                        | SALADE AVEC BETTERAVES <b>M</b><br>PÂTES À LA BOLOGNAISE <b>G L</b><br>CRÈME CARAMEL <b>L O</b><br>COCKTAIL DE FRUITS      | FEUILLETÉ AU FROMAGE <b>L G</b><br>CURRY DE LÉGUMES ET TOFU AU LAIT<br>DE COCO AVEC DU RIZ BASMATI<br>CRUMBLE <b>G</b> AUX POMMES ET<br>NOISETTES <b>C</b> | SALADE DE PÂTES <b>G</b><br>RÔTI DE DINDE AU JUS<br>RATATOUILLE<br>YAOURT <b>L</b><br>PÊCHE  |
| LUNDI 23                                                                                                                                                                                                                                     | MARDI 24                                                                                                                   | JEUDI 26                                                                                                                                                   | VENDREDI 27                                                                                                                                                                       |
| SALADE DE SAISON <b>M</b><br>GRATIN <b>L</b> DE COURGETTES ET<br>POMMES DE TERRE À LA BECHAMEL <b>G</b><br>FAISSELLE <b>L</b><br>FRUIT                                                                                                       | MENU DE JOHAN<br>PIZZA MASQUÉE <b>G</b><br>CHILI CON CARNE<br>BROCHETTE DE FRUITS<br>AU CHOCOLAT FONDU <b>L</b>            | SAMOUSA AUX LÉGUMES<br>SAUTÉ D'AGNEAU <b>M L</b><br>POLENTA <b>L</b><br>FROMAGE <b>L</b><br>FRUIT DE SAISON                                                | BATÔNNETS DE CAROTTES<br>POISSON SAUCE CITRON <b>P</b><br>RIZ<br>FROMAGE <b>L</b><br>FRUIT DE SAISON                                                                              |

| LUNDI 30                                                                                                                                                                                         | MARDI | JEUDI                                                                               | VENDREDI                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| CAROTTES RÂPÉES<br>AVEC BILLES DE MOZZARELLA <b>L</b><br>PÂTES COMPLÈTES <b>G</b> AUX LÉGUMES<br>ET SAUCE TOMATE<br>PANNA COTTA AU LAIT D'AMANDE <b>C</b><br>ET COULIS DE FRUITS ROUGES <b>L</b> |       |  |  |

**Vous trouverez ci-dessous la liste des 14 allergènes référencés par la directive européenne INCO avec leurs codes couleurs.**

|                       |                                                       |                                         |
|-----------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| - Œufs <b>O</b>       | - Poissons <b>P</b>                                   | - Fruits à coque <b>C</b>               |
| - Lait <b>L</b>       | - Graines de sésame <b>S</b>                          | - Céréales contenant du gluten <b>G</b> |
| - Crustacés <b>C</b>  | - Soja <b>S</b>                                       | - Céleri <b>C</b>                       |
| - Mollusques <b>M</b> | - Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg) <b>A</b> | - Moutarde <b>M</b>                     |
| - Lupin <b>L</b>      | - arachide <b>A</b>                                   | <b>NE PAS VÉGÉTARIEN</b>                |

## PRODUITS BIO



STG spécialité traditionnelle garantie



IGP indication géographique



AOP appellation d'origine protégée



AOC appellation d'origine contrôlée



Label Rouge



Pêche durable



BIO agriculture biologique



RUP d'outre-mer (région ultrapériphérique)