

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 2 au 6 Juin 2025	Céleri rémoulade Sauté de poulet (Origine France) Haricots verts Camembert Flan nappé caramel	Macédoine Dos de cabillaud (Pêche durable MSC) Riz Boursin Yaourt aromatisé	Taboulé Escalope de dinde viennoise (Origine France) Petits pois et carottes Chèvre Compote de pommes	Surimi Gratin de courgettes Pommes de terre et lardons Vache qui rit Mini magnum
Du 9 au 13 Juin 2025		Coleslaw Pilons de poulet aux herbes (Origine France) Haricots au beurre Emmental Mousse au chocolat	Mortadelle Filet de limande meunière (Origine Bretonne) Chou Fleur et Brocolis Camembert Yaourt aux fruits mixés	Tomates Lasagnes bolognaises  Brie Yaourt nature sucré
Du 16 au 20 Juin 2025	Céleri rémoulade Paupiette de dinde (Origine France) Flageolets Boursin Fromage blanc	Carottes râpées Rôti de bœuf (Origine Normande) Frites Vache qui rit Salade de fruits	Radis Dos de cabillaud (Pêche durable MSC) Riz Emmental Compote de pommes	Pizza Poêlée ratatouille à l'huile d'olives Chèvre Crème dessert vanille
Du 23 au 27 Juin 2025	Melon Tagliatelles aux lardons  Emmental Yaourt aux fruits	Saucissons sec et à l'ail Filet de merlu (Pêche durable MSC) Duo de courgettes Chèvre Crème dessert chocolat	Macédoine Rôti de porc (Porc Normand) Lentilles Petits suisses Fraises	Concombres Lasagnes aux légumes  Boursin Yaourt nature sucré
Du 30 Juin au 4 Juillet 2025	Surimi Sauté de veau (Origine France) Petits pois et carottes Camembert Salade de fruits	Pâté de foie Filet de poulet (Origine France) Haricots verts Vache qui rit Fromage blanc sucré	Taboulé au poulet Filet de dorade (Pêche durable MSC) Duo de carottes jaunes - oranges Brie Mousse chocolat au lait	Radis Moussaka Emmental Tarte aux pommes

Le menu est susceptible de varier légèrement en fonction des disponibilités des produits



## BONNES VACANCES.....

