

MENUS DES MOIS DE JUIN ET JUILLET 2025

	Du 2 au 6 juin	Du 10 au 13 juin	Du 17 au 21 juin	Du 23 au 27 juin	Du 30 juin au 4 juillet
Lundi	<p>Betterave et pomme Sauté de veau Riz Yaourt bio</p>	<p>FERIE</p>	<p>Coleslaw Steak haché* Haricots beurre Riz au lait</p>	<p>Carottes rapées Poulet basquaise Pâtes artisanales (2) Crème vanille</p>	<p>Céleri rémoulade Sauté de poulet forestier Boulgour Fromage blanc fermier (1)</p>
Mardi	<p>Carottes râpées Poulet Haricots verts Fromage Compote Bio</p>	<p>Céleri rémoulade Hachis Parmentier Salade verte Yaourt fermier fraise (1)</p>	<p>Taboulé Chipolata Gratin de courgettes Fromage Compote pomme/fraise</p>	<p>Melon Rougail saucisse Riz Thaï Fromage Fruit</p>	<p>Coleslaw Pâtes à la Bolognaise * Fromage Compote Bio</p>
Mercredi					
Jeudi	<p>Pastèque Poisson du marché Pdt vapeur Fromage Fruit</p>	<p>Rosette Filet meunière Epinards à la crème Salade fraise/banane</p>	<p>Concombre (4) Poisson du marché Pommes de terre vapeur Fromage Fruit</p>	<p>Taboulé Poisson du marché Purée de brocolis Chocolat liégeois</p>	<p>Pique-Nique</p>
Vendredi	<p>Tomates mozzarella Jambon fumé Moquettes Eclair au chocolat</p>	<p>Melon Sauté de poulet Pommes de terre rissolées Glace</p>	<p>Œuf mayonnaise Pizza Margherita Salade verte Fromage Mousse au chocolat</p>	<p>Salade pdt et thon Boulettes de bœuf bio Haricots beurre Fromage Tarte aux pommes</p>	<p>Pastèque Tomates farcies Riz Flan pâtissier</p>
	<p>(1) Ferme de la Rochette (2) La plume au vent * Viande bovine française</p>	<p>(3) Tradition de Vendée (4) Légumes Grelaud</p>			