

# Menus du 23 au 29 juin 2025



	<b>lundi</b> 23 juin 2025	<b>mardi</b> 24 juin 2025	<b>mercredi</b> 25 juin 2025	<b>jeudi</b> 26 juin 2025	<b>vendredi</b> 27 juin 2025
<b>Entrée</b>	 <b>Betteraves BIO</b> vinaigrette 	<b>Céleri rémoulade</b> 	<b>Lentilles en salade</b> (poivrons, maïs) 	<b>Perles légumière</b> (carottes, concombres, tomates, maïs, sauce salade) 	<b>Melon</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Cœur de merlu</b> façon bouillabaisse 	<b>Samossas aux légumes</b> 	<b>Echine de porc aux aromates</b>  	<b>Escalope viennoise</b>  	<b>Pilons de poulet</b>  
	<b>végétarien : Omelette</b>		<b>s/viande, s/porc, végétarien : Crousti fromage</b>	<b>s/viande, végétarien : Croq veggie</b>	<b>s/viande, végétarien : Nuggets de blé</b>
<b>Accompagnement</b>	 <b>Pâtes BIO</b> 	<b>Pêlé mêlé Provençal</b> 	<b>Gratin de légumes du marché</b> 	<b>Ratatouille</b> 	<b>Pommes dauphine</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	 <b>Emmental râpé</b>	 <b>Kiri BIO</b> 	 <b>Tomme noire</b>	 <b>Liégeois chocolat BIO</b> 	 <b>Chanteneige BIO</b> 
<b>Dessert</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Cocktail de fruits au sirop léger</b>	 <b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Madeleine BIO</b> 	<b>Donut</b>
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					



Viande Française ou UE



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



Aide UE à destination des écoles



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

