



# MENUS

## DU MOIS DE JUIN 2025

Validés par la Commission des menus



**DU 26  
AU 30 MAI**

**DU 2 AU 6  
JUIN**

**DU 9 AU 13  
JUIN**

**DU 16 AU 20  
JUIN**

**DU 23 AU 27  
JUIN**

**LUNDI**

Maquereaux <sup>4</sup>  
 Sauté de porc au jus  
 Jardinière  
 de légumes  
 Bulgry <sup>7</sup>  
 Fruit \*\*

Feuilleté  
 au fromage <sup>1 3 7</sup>  
 Boules d'agneau  
 Sauce échalote  
 Ratatouille  
 Brie <sup>7</sup>  
 Fruit \*\*

FERIE

Melon \*\*  
 Pâtes  
 à la bolognaise <sup>1</sup>  
 Tomme blanche <sup>7</sup>  
 Flan  
 vanille/chocolat <sup>7</sup>

Salami  
 Escalope de dinde  
 Sauce crème <sup>7</sup>  
 Purée de butternut <sup>7</sup>  
 Gouda <sup>7</sup>  
 Compote Bio

**MARDI**

Carottes râpées  
 maison \*\* <sup>10</sup>  
 Escalope de poulet  
 Sauce champignons  
 Chou romanesco  
 Samos <sup>7</sup>  
 Crème dessert <sup>7</sup> Bio

Salade de pâtes  
 maison <sup>1 10</sup>  
 Bœuf braisé  
 Carottes Bio  
 Buchette de chèvre <sup>7</sup>  
 Flamby <sup>7</sup>

Terrine de poisson <sup>4</sup>  
 Burger  
 Ferme de Saint-Denis  
 Sauce poivre  
 Petits pois  
 Chèvre frais <sup>7</sup>  
 Ferme de Crevant  
 Coupelle arlequin

Rosette  
 Canard  
 Sauce aigre douce  
 Courgettes  
 Tartare <sup>7</sup> Bio  
 Gaufre <sup>1 3 7</sup>

Salade verte <sup>10</sup>  
 Sauté de porc  
 Boulgour <sup>1</sup>  
 Pont L'évêque <sup>7</sup>  
 Eclair <sup>1 3 7</sup>

**MERCREDI**

PIQUE-NIQUE  
 Sandwich jambon  
 Sandwich rosette  
 Chips  
 Yaourt à boire  
 Compote en gourde

Surimi  
 et œuf mayonnaise <sup>3 7</sup>  
 Langue de bœuf  
 Sauce madère  
 Purée maison <sup>7</sup>  
 Comté <sup>7</sup>  
 Fraises \*\*

Chou fleur en salade  
 Omelette <sup>3</sup>  
 Pommes de terre  
 rissolées  
 Tomme Montcadi <sup>7</sup>  
 Tarte maison <sup>1 3</sup>

Radis  
 Chipolatas  
 Rösti  
 Camembert <sup>7</sup>  
 Glace

Tomates  
 et concombre <sup>10</sup>  
 Burger de veau  
 Chou de Bruxelles  
 P'tit Louis <sup>7</sup>  
 Flan pâtissier <sup>1 3 7</sup>

**JEUDI**

FERIE

Salade verte <sup>10</sup>  
 Haut de cuisse  
 de poulet  
 Haricots verts  
 Yaourt nature <sup>7</sup> Bio  
 Mousse de fruits

Pizza maison <sup>1 3</sup>  
 Blanquette de veau  
 Semoule <sup>1</sup>  
 Petit suisse sucré <sup>7</sup>  
 Bio  
 Tarte au citron <sup>1 3 7</sup>

Cake maison <sup>1 3 7</sup>  
 Paupiette de poulet  
 sauce chasseur  
 Haricots beurre  
 Bleu <sup>7</sup>  
 Fruit \*\*

Sardines  
 à la tomate <sup>4</sup>  
 Boules de poulet  
 Sauce tomato grill  
 Coquillettes <sup>1</sup>  
 Fromage blanc <sup>7</sup>  
 Crème renversée <sup>7</sup>

**VENREDI**

FERIE

Cervelas  
 Poisson pané <sup>4</sup>  
 Allumettes  
 de légumes  
 Babybel <sup>7</sup>  
 Crêpe <sup>1 3 7</sup>

Salade  
 piémontaise <sup>3 10</sup>  
 Filet de cabillaud <sup>4</sup>  
 Sauce hollandaise  
 Epinards  
 Kiri <sup>7</sup>  
 Fruit \*\*

Salade  
 de chou fleur <sup>10</sup>  
 Poisson meunière <sup>4</sup>  
 Carottes  
 Saint-Nectaire <sup>7</sup>  
 Ile flottante <sup>3 7</sup>

Poireau <sup>10</sup>  
 Filet de colin  
 Sauce vin blanc  
 Salsifis  
 Saint-Moret <sup>7</sup> Bio  
 Fruit \*\*

Des changements peuvent intervenir dans nos menus dus à des problèmes d'approvisionnement.  
 Veuillez nous en excuser, nous vous remercions pour votre compréhension.

Conformément au décret n°2022-65 du 26 janvier 2022, toutes nos viandes sont certifiées viandes françaises ;  
 \*\* Produits de saison conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011.

<sup>1</sup> Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ».

Les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition en Cuisine Centrale. Contact : 03 85 89 36 11