



MENUS

MOYENS/GRANDS

DU MOIS DE JUIN 2025



Validés par la Commission des menus

LUNDI

**DU 26
AU 30 MAI**

Maquereaux ⁴
Sauté de porc au jus
Jardinière
de légumes
Bulgy ⁷
Fruit **

**DU 2 AU 6
JUIN**

Boules d'agneau
Sauce échalote
Ratatouille
Brie ⁷
Fruit **

**DU 9 AU 13
JUIN**

FERIE

**DU 16 AU 20
JUIN**

Melon **
Pâtes
à la bolognaise ¹
Tomme blanche ⁷
Fruit

**DU 23 AU 27
JUIN**

Escalope de dinde ⁷
Sauce crème
Purée de butternut
Yaourt nature
Compote Bio

MARDI

Carottes râpées
maison ** ¹⁰
Escalope de poulet
Sauce champignons
Chou romanesco
Samos ⁷
Fruit

Salade de pâtes
maison ^{1 10}
Bœuf braisé
Carottes Bio
Fromage blanc
Fruit

Terrine de poisson ⁴
Burger
Ferme de Saint-Denis
Sauce poivre
Petits pois
Yaourt nature
Fruit

Canard
Sauce aigre douce
Courgettes
Yaourt nature
Fruit

Sauté de porc
Boulgour ¹
Navet
Pont L'évêque ⁷
Fruit

MERCREDI

Tomates ¹⁰
Pavé de saumon ⁴
Sauce citron
Riz
Petit nova
aux fruits ⁷
Fruit

Surimi
et œuf mayonnaise ^{3 7}
Grillade de porc
Sauce madère
Purée maison ⁷
Comté ⁷
Fraises **

Chou fleur en salade
Omelette ³
Pommes de terre
rissolées
Tomme Montcadi ⁷
Fruit

Radis
Chipolatas
Patate douce
Camembert ⁷
Fruit

Tomates
et concombre ¹⁰
Burger de veau
Chou de Bruxelles
P'tit Louis ⁷
Fruit

JEUDI

FERIE

Haut de cuisse
de poulet
Haricots verts
Yaourt nature ⁷ Bio
Fruit

Blanquette
de veau
Semoule ¹
Poireau
Petit suisse sucré ⁷
Bio
Fruit

Cake maison ^{13 7}
Paupiette de poulet
sauce chasseur
Haricots beurre
Fromage blanc
Fruit **

Sardines
à la tomate ⁴
Boules de poulet
Sauce tomato grill
Coquillettes ¹
Fromage blanc ⁷
Fruit

VENREDI

FERIE

Poisson pané ⁴
Allumettes
de légumes
Babybel ⁷
Fruit

Filet de cabillaud ⁴
Sauce hollandaise
Epinards
Kiri ⁷
Fruit **

Salade
de chou fleur ¹⁰
Poisson meunière ⁴
Carottes
Saint-Nectaire ⁷
Fruit

Poireau ¹⁰
Filet de colin
Sauce vin blanc
Salsifis
Saint-Moret ⁷ 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.

¹ 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