

Menu **JUIN 2025** des écoliers



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
<p>Menu alternatif :</p> <ul style="list-style-type: none"> AB Salade lentilles à la feta Aiguillettes de blé, carottes / Poêlée de ratatouille à l'huile d'olive AB Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> AB Melon Brochette d'agneau à la russe / Flageolets en persillade AB Yaourt brassé abricots 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de concombres au paprika Sauté de dinde AB Chou fleur gruyère AB Fruit de saison 	<p>Menu alternatif :</p> <ul style="list-style-type: none"> Quiche provençale Courgettes à l'italienne AB Fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Nuggets de poisson AB Riz pilaf Brie Tarte multifruits
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
	<ul style="list-style-type: none"> AB Salade céleri rémoulade Bœuf braisé AB Macaronis AB Yaourt nature sucré 	<ul style="list-style-type: none"> AB Salade de tomates à la vinaigrette Aiguillettes de poulet colombo / Gratin de brocolis-pommes de terre AB Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de conchiglias au leerdammer Dos de colin à l'anglaise AB Carottes au jus AB Yaourt brassé aux fruits mixés 	<p>Menu alternatif :</p> <ul style="list-style-type: none"> Chili sin carné St paulin Fraises au sucre
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<ul style="list-style-type: none"> Pâté de volaille en croûte Bœuf aux olives Purée crécy AB Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade berlinoise vinaigrette à l'ancienne Sauté de porc* ou de veau marengo AB Coquillettes au beurre AB Petits suisses aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> AB Salade de riz à la pêche et mimolette Poulet sauce poulet AB Haricots verts à l'anglaise AB Fruit de saison 	<p>Menu alternatif :</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes rapées et œuf AB Boulettes de lentilles sauce tomate AB Bulgour safrané AB Fromage blanc vanille 	<ul style="list-style-type: none"> AB Brocolis à la crème Dos de cabillaud sauce Café de Paris Pommes fondantes Glace sundae chocolat sauce chocolat
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
<ul style="list-style-type: none"> Steak haché grillé ketchup / Pommes potatoes wedges Bûche de chèvre Crème dessert praliné 	<p>Menu alternatif :</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade camarguaise AB Omelette nature AB Petits pois/carottes AB Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade composée d'été Filet de poulet à la normande Printanière de légumes Glace cornet fraise 	<ul style="list-style-type: none"> AB Pastèque Cabillaud mayonnaise Salade piemontaise AB Petits suisses nature 	<ul style="list-style-type: none"> Asperges blanches et vertes vinaigrette Saucisse de dinde façon chipolata AB Lentilles au jus Tarte aux framboises
Lundi 30				
<ul style="list-style-type: none"> Rôti de dinde au jus AB Ebly aux légumes Carré de l'est AB Fruit de saison 	<p>LÉGENDE :</p> <ul style="list-style-type: none"> : cuisiné par nos chefs : viande d'origine française : assemblé sur place AB : issu de l'agriculture biologique * : menu de substitution 			