



MENUS DU MOIS DE JUIN 2025	23		Mardi 3 juin		Mercredi 4 juin		Jeudi 5 juin		Vendredi 6 juin				
	Sejuinte	Lundi 2 juin	A*	MENU VÉGÉTARIEN									
		Céleri rémoulade Émincé de dinde sauce crème Jeunes carottes Pomme vapeur Comté Kiwi	1/3/6/7/10/14 1/3/7/9/10/14 7/9 7/8/9 7	Tomate vinaigrette Boulettes de lentilles sauce tomate Duo de courgettes Pennés Yaourt au chocolat	10 1/3/6/7/10/14 7/9 1/3/7 3/7	Salade verte Steak haché de veau sauce champignons Ratatouille Semoule Éclair vanille	10 1/3/6/7/9/10 7/9 1/6/7 1/3/6/7/8	Salade de choux fleurs échalottes Brandade de poisson à la patates douces Ossau iraty Fruit de saison	7/9/10 1/5/6/7/9/14 7	Salade de riz Chipolats jus Haricots verts Pommes de terre rissolées Tomme Pêche au sirop	1/3/6/7/9/10/14 1/3/6/7/9/10/14 7/9 7 7		
	Sejuinte	24		Mardi 10 juin		Mercredi 11 juin		Jeudi 12 juin		Vendredi 13 juin			
		Lundi 9 juin		A*	FÉRIÉ				MENU VÉGÉTARIEN		REPAS BELGES		
	Sejuinte			Salade de betteraves Boulettes de bœuf sauce tomates Courgettes Riz Yaourt aux fruits local		Salade de concombres Merlu sauce dugléré Gratin de blettes et pommes de terre Saint paulin Fruits de saison		Betteraves Croustillou reblochon ketchup Épinards Cérésun Crème dessert caramel		Salade verte Carbonade de bœuf à la flamande Pommes grenailles Choux fleurs Gaufre sucre glace)		10 1/3/6/9/10/14 1/6/7/8/9/10/11 7/9 1/3/7	
						10 1/3/6/7/9/14 7/9 7 7		10 1/2/5/6/7/9/14 1/7/9 7		10 1/3/7/8 7/9 1/6/7/11 1/7		10 1/3/6/9/10/14 1/6/7/8/9/10/11 7/9 1/3/7	
	Sejuinte	25		Mardi 17 juin		Mercredi 18 juin		Jeudi 19 juin		Vendredi 20 juin			
		Lundi 16 juin		A*	MENU VÉGÉTARIEN								
	Sejuinte	Salade de lentilles Sauté de dinde sauce colombo Haricots verts Riz Abondance Fruit de saison		Pâté croute de volaille Spaghettis Carbonara de thon Fromage râpé Semoule au lait		Céleri rémoulade Rôti de porc jus au thym Carottes Purée de petit pois Tomme Fruit de saison		Salade d'haricots verts Croq mozza Sauce barbecue Roëstis de légumes Yaourt arôme		Salade verte Filet de hoki sauce nantaise Purée de courgettes et pommes de terre St moret Tarte coco		10 1/3/5/6/7/9/10/14 1/7/9/14 7 1/3/7/8	
1/3/7/9/10 1/3/6/7/9/10/14 7/9 1/7 7		1/3/6/7/10/14 1/3/6/7 1/3/5/7/9/10/14 7 1/3/7		1/3/6/7/10/14 1/6/7/9/10 7/9 7		1/3/6/7/9/10 1/3/6/7/9/10/14 7/9 1/3/7/9 7		9/10 1/3/6/7/9 1/3/7 7		10 1/3/5/6/7/9/10/14 1/7/9/14 7 1/3/7/8			
Sejuinte	26		Mardi 24 juin		Mercredi 25 juin		Jeudi 26 juin		Vendredi 28 juin				
	Lundi 23 juin		A*	MENU VÉGÉTARIEN									
Sejuinte	Salade de pommes de terre Boulettes de veau sauce indienne Légumes couscous Semoule Camembert Compote de fruits		Œuf dur mayonnaise Lentilles et riz Haricots beurre Comté Fruit		Saucisson à l'ail/cornichons Raviolis Fromage râpé Yaourt arôme		Salade verte Filet de merlu sauce échalotes Courgettes sautées Polenta Kiri Brownies		Coleslaw Bœuf bourguignon Gratin de pommes de terre et choux-fleurs Brie Salade de fruits		1/3/6/7/9/10/14 1/3/6/7/9/10/14 1/7/9 7 7		
	3/9/10 1/3/6/7/9/10/14 7/9 1/6/7/11 7		1/3/6/7/10/14 1/6/7/9/10 7/9 7		7/10 1/3/7/9 7 7		10 1/3/5/6/7/9/14 7/9 1/7 7 13/7/8		10 1/3/5/6/7/9/14 7/9 1/7 7 13/7/8		1/3/6/7/9/10/14 1/3/6/7/9/10/14 1/7/9 7		

LISTE DES ALLERGÈNES - A*	1 - CÉRÉALES - GLUTEN	2 - CRUSTACÉS	3 - ŒUFS	4 - ARACHIDE	5 - POISSONS	6 - SOJA	7 - LAIT	8 - FRUIT À COQUES	9 - CÉLÉRI	10 - MOUTARDE	11 - SÉSAME	12 - LUPIN	13 - MOLLUSQUES	14 - SULFITES
---------------------------	-----------------------	---------------	----------	--------------	--------------	----------	----------	--------------------	------------	---------------	-------------	------------	-----------------	---------------