

## MENU Du Mois de JUIN-JUILLET 2025

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <p><b>Lundi 2</b><br/><b>Végétarien</b></p> <p> Concombre vinaigrette<br/>Pâtes à la bolognaise de<br/> lentille<br/>Caprice des Dieux<br/>Pêche</p>            | <p><b>Mardi 3</b></p> <p>Tomates mozzarella <br/>Veau à l'italienne<br/> Pâtes<br/>Yaourt mixé aux fruits<br/></p>                | <p><b>Jeudi 5</b></p> <p>Taboulé <br/>Jambon braisé<br/>Gratin de choux-fleurs <br/>Emmental <br/>Brugnon</p>      | <p><b>Vendredi 6</b></p> <p> Salade verte composée<br/>Filet de poisson frais<br/>Ratatouille <br/> Gouda<br/>Pâtisserie</p>  |
| <p><b>Lundi 9</b></p> <p><b>Férié</b></p>   | <p><b>Mardi 10</b></p> <p> Salade de pâtes<br/>strasbourgeoise<br/>Navarin d'agneau <br/> Carottes<br/>Ossau Iraty<br/>Fraise</p> | <p><b>Jeudi 12</b></p> <p>Melon <br/>Sauté de poulet forestier<br/>Riz <br/> Fromage blanc vanille</p>               | <p><b>Vendredi 13</b></p> <p>Quiche lorraine<br/>Filet de poisson frais<br/>Brocolis sautés <br/>Saint-Môret<br/>Pastèque</p>   |
| <p><b>Lundi 16</b><br/><b>Végétarien</b></p> <p> Concombres au yaourt<br/>Lasagnes du soleil aux<br/>légumes secs <br/>Salade verte<br/>Cantal<br/>Glace</p> | <p><b>Mardi 17</b></p> <p>Salade de quinoa <br/>Sauté de bœuf<br/> Haricots verts<br/>Tomme noire<br/>Nectarine</p>   | <p><b>Jeudi 19</b></p> <p>Carottes râpées <br/>Saucisses<br/>Potatoes<br/> Yao<br/>urt sucré</p>   | <p><b>Vendredi 20</b></p> <p> Salade de blé<br/>Filet de poisson frais<br/>Petit pois <br/>Tomme blanche<br/>Abricots</p>   |
| <p><b>Lundi 23</b><br/><b>Végétarien</b></p> <p>Salade de pastèques et<br/>melon <br/>Quiche au fromage<br/>Pêche</p>  | <p><b>Mardi 24</b></p> <p> Radis beurre<br/>Rôti de veau<br/>Courgettes sautées <br/>Clafoutis</p>   | <p><b>Jeudi 26</b></p> <p>Salade de riz <br/> Sauté de volaille à la<br/>moutarde<br/>Haricots beurre<br/>Vieux pané<br/>Brugnon</p>  | <p><b>Vendredi 27</b></p> <p>Melon <br/>Filet de poisson frais<br/> Pommes de terre vapeur<br/>Brie <br/> Liégeois</p> |
| <p><b>Lundi 30</b><br/><b>Végétarien</b></p> <p>Concombres à la<br/>vinaigrette <br/> Flan de courgettes et<br/>pomme de terre gratiné<br/>Œufs au lait</p> | <p><b>Mardi 1<sup>er</sup> Juillet</b></p> <p>Pâté de campagne et<br/>cornichons<br/> Hachis parmentier<br/>Saint-Paulin<br/>Abricots</p>   | <p><b>Jeudi 3</b></p> <p>Salade de tomates <br/>Rôti de porc<br/> Ratatouille<br/>Emmental <br/>Pâtisserie</p> | <p><b>Vendredi 4</b></p> <p>Pique-nique de fin d'année</p>   |

 : Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.

