

Du 09 au 15 juin 2025		NORMAL		SEMAINE 24		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef courgette et vache qui rit		9-juin	Potage du Chef courgette et vache qui rit			
Salade coleslaw HVE			Salade coleslaw HVE			
Boules de bœuf sauce tajine abricot			Escalope de porc sauce tomate			
Boulgour BIO			Duo de courgettes à la crème			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Fromage blanc aux fruits BIO		Fromage blanc aux fruits BIO				
		Mardi			A	B
Velouté aux bolets		10-juin	Velouté aux bolets			
Terrine de campagne			Terrine de campagne			
Sauté de dinde sauce catalane			Filet de colin MSC sauce catalane			
Poêlée de fenouil			Purée BIO			
Yaourt fermier citron			Yaourt fermier citron			
Pêche au sirop		Pêche au sirop				
		Mercredi			A	B
Potage du Chef aux pois cassés		11-juin	Potage du Chef aux pois cassés			
Pastèque			Pastèque			
Sauté de bœuf sauce cidre			Gibelettes de volaille sauce crème			
Pommes vapeur persillées			Carottes Vichy BIO			
Edam BIO			Edam BIO			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Jeudi			A	B
Velouté à la tomate		12-juin	Velouté à la tomate			
Salade Napoli			Salade Napoli			
Rôti de dinde sauce soubise			Boudin blanc à la crème de moutarde			
Haricots verts persillés			Pommes sautées			
Petit-suisse nature BIO			Petit-suisse nature BIO			
Beignet abricot		Beignet abricot				
		Vendredi			A	B
Soupe minestrone		13-juin	Soupe minestrone			
Chou-fleur BIO sauce cocktail			Chou-fleur BIO sauce cocktail			
Moules à la crème			Rôti de dinde froid			
Riz de Camarque IGP aux poivrons			Salade de pommes de terre persillées			
Camembert BIO			Camembert BIO			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles		14-juin	Bouillon de poule vermicelles			
Tomates vinaigrette			Tomates vinaigrette			
Emincé de poulet sauce aux marrons			Sauté de bœuf sauce carottes			
Bouquetière de légumes BIO à l'ail			Blé HVE à la tomate			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux poireaux		15-juin	Potage du Chef aux poireaux			
Salade de blé HVE estivale			Salade de blé HVE estivale			
Rognons de bœuf sauce poivre			Emincé de volaille au thym			
Purée de courgettes BIO			Aubergines en dés à l'ail			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Eclair au café		Eclair au café				

**A rendre au plus tard le VENDREDI 30 MAI**

<b>Du 09 au 15 juin 2025</b>		<b>SANS SEL</b>		<b>SEMAINE 24</b>	
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		
					<b>A</b>
Potage du Chef courgette et vache qui rit			Potage du Chef courgette et vache qui rit		
Salade coleslaw HVE			Salade coleslaw HVE		
Boules de bœuf			Escalope de porc		
Boulgour BIO	9-juin		Duo de courgettes à la crème		
Yaourt tentation pâtissière			Yaourt tentation pâtissière		
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO		
		<b>Mardi</b>			<b>A</b>
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets		
Tomates basilic			Tomates basilic		
Sauté de dinde			Filet de colin MSC		
Poêlée de fenouil	10-juin		Purée BIO		
Yaourt fermier citron			Yaourt fermier citron		
Pêche au sirop			Pêche au sirop		
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>
Potage du Chef aux pois cassés			Potage du Chef aux pois cassés		
Pastèque			Pastèque		
Sauté de bœuf			Gibelettes de volaille		
Pommes vapeur	11-juin		Carottes Vichy BIO		
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits		
Fruit de saison			Fruit de saison		
		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate		
Salade Napoli			Salade Napoli		
Rôti de dinde			Boudin blanc		
Haricots verts	12-juin		Pommes sautées		
Petit-suisse nature BIO			Petit-suisse nature BIO		
Beignet abricot			Beignet abricot		
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>
Soupe minestrone			Soupe minestrone		
Chou-fleur BIO sauce cocktail			Chou-fleur BIO sauce cocktail		
Moules à la crème			Rôti de dinde		
Riz de Camarque IGP aux poivrons	13-juin		Salade de pommes de terre persillées		
Yaourt nature			Yaourt nature		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>
Bouillon de poule vermicelles			Bouillon de poule vermicelles		
Tomates vinaigrette			Tomates vinaigrette		
Emincé de poulet			Sauté de bœuf sauce carottes		
Bouquetière de légumes BIO à l'ail	14-juin		Blé HVE à la tomate		
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>
Potage du Chef aux poireaux			Potage du Chef aux poireaux		
Salade de blé HVE estivale			Salade de blé HVE estivale		
Rognons de bœuf			Emincé de volaille		
Purée de courgettes BIO	15-juin		Aubergines en dés		
Yaourt sucré			Yaourt sucré		
Eclair au café			Eclair au café		

***A rendre au plus tard le VENDREDI 30 MAI***

Du 09 au 15 juin 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 24		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef courgette et vache qui rit			Potage du Chef courgette et vache qui rit			
Salade coleslaw HVE			Salade coleslaw HVE			
Boules de bœuf sauce tajine abricot		9-juin	Escalope de porc sauce tomate			
Boulgour BIO			Duo de courgettes à la crème			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
		Mardi			A	B
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets			
Terrine de campagne			Terrine de campagne			
Sauté de dinde sauce catalane		10-juin	Filet de colin MSC sauce catalane			
Poêlée de fenouil			Purée BIO			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Fruit à l'eau			Fruits à l'eau			
		Mercredi			A	B
Potage du Chef aux pois cassés			Potage du Chef aux pois cassés			
Pastèque			Pastèque			
Sauté de bœuf sauce cidre		11-juin	Gibelettes de volaille sauce crème			
Pommes vapeur persillées			Carottes Vichy BIO			
Edam BIO			Edam BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Jeudi			A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Salade Napoli			Salade Napoli			
Rôti de dinde sauce soubise		12-juin	Boudin blanc à la crème de moutarde			
Haricots verts persillés			Pommes sautées			
Petit-suisse nature BIO			Petit-suisse nature BIO			
Cake citron			Cake citron			
		Vendredi			A	B
Soupe minestrone			Soupe minestrone			
Chou-fleur BIO sauce cocktail			Chou-fleur BIO sauce cocktail			
Moules à la crème		13-juin	Rôti de dinde froid			
Riz de Camarque IGP aux poivrons			Salade de pommes de terre persillées			
Camembert BIO			Camembert BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles			Bouillon de poule vermicelles			
Tomates vinaigrette			Tomates vinaigrette			
Emincé de poulet sauce aux marrons		14-juin	Sauté de bœuf sauce carottes			
Bouquetière de légumes BIO à l'ail			Blé HVE à la tomate			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux poireaux			Potage du Chef aux poireaux			
Salade de blé HVE estivale			Salade de blé HVE estivale			
Rognons de bœuf sauce poivre		15-juin	Emincé de volaille au thym			
Purée de courgettes BIO			Aubergines en dés à l'ail			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Forêt noire			Forêt noire			

*A rendre au plus tard le VENDREDI 30 MAI*

Du 09 au 15 juin 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 24
<b>LUNDI</b>		
Potage du Chef courgette et vache qui rit		9-juin
Salade coleslaw HVE		
Omelette aux oignons		
Boulgour BIO		
Fourme d'Ambert AOP		
Fromage blanc aux fruits BIO		
<b>MARDI</b>		
Velouté aux bolets		10-juin
Concombres à la ciboulette		
Nuggets de blé		
Poêlée de fenouil		
Yaourt fermier citron		
Pêche au sirop		
<b>MERCREDI</b>		
Potage du Chef aux pois cass"s		11-juin
Pastèque		
Tarte aux fromages		
Pommes vapeur persillées		
Edam BIO		
Fruit de saison		
<b>JEUDI</b>		
Velouté à la tomate		12-juin
Salade Napoli		
Omelette au fromage		
Haricots verts persillés		
Petit-suisse nature BIO		
Beignet abricot		
<b>VENDREDI</b>		
Soupe minestrone		13-juin
Chou-fleur BIO sauce cocktail		
Falafels sauce forestière		
Riz de Camargue IGP aux poivrons		
Camembert BIO		
Fruit de saison BIO		
<b>SAMEDI</b>		
Bouillon de poule vermicelles		14-juin
Tomates vinaigrette		
Galette fromage épinards		
Bouquetière de légumes BIO à l'ail		
Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison BIO		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef aux poireaux		15-juin
Salade de blé HVE estivale		
Œuf dur (local) sauce mornay		
Purée de courgettes BIO		
Saint-Nectaire AOP		
Eclair au café		

*A rendre au plus tard le VENDREDI 30 MAI*