



Menu du 2-juin AU 6 juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Logos	Logos	Logos	Logos	Logos
Entrées	Nems	Buffet de crudités	Tomates fêta	Melon	Salade mêlée
	Salade verte 	Salade verte 	Guacamole Salade verte 	Pastèque Salade verte 	Salade niçoise Salade verte 
Plat principal	Boulettes de bœuf bio  	Filet de poisson frais 	Rosbeef au jus corsé 	Colombo de porc 	Cuisse poulet rôti 
Garnitures	Mini penne	Riz créole	Frites	Semoule au cumin	Pommes de terre rissolées
	Brocolis bio 	Courgettes fraîches à l'huile d'olive	Tomates provençales	Ratatouille provençale maison	Poivrons grillés
Produits laitiers	Yaourt nature	Yaourt nature BIO 	Yaourt nature BIO 	Yaourt nature	Velouté nature
	Comté 	Coulommiers	Bûchette de chèvre	Bleu des dômes	St moret nature
Desserts	Abricots		Liégeois Chocolat		Les 2 vaches vanille bio 
	Pêche jaune	Assortiment de compote bio 	Velouté fruit		Crème dessert caramel
	corbeille de fruits	corbeille de fruits	corbeille de fruits	corbeille de fruits	corbeille de fruits



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.