

JUIN et JUILLET 2025

Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Carottes râpées et surimi vinaigrette Boulettes de bœuf sauce marengo Frites Fruit frais de saison	Poulet rôti Gratin de chou-fleur Yaourt sucré Galette bretonne	Pâtes napolitaines aux légumes et fromage (plat complet végétarien) Chaussée aux moines Cake aux pommes	Melon Dos de colin MSC sauce aioli Boullgour Mousse au chocolat
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
FÉRIÉ	Salade de lentilles échalotes vinaigrette Aiguillettes de blé panées (plat végétarien) Epinards béchamel Fruits frais de saison	Tomates vinaigrette Emincé de volaille sauce pesto Tortis Cake aux pépites de chocolat	Colin pané MSC et citron Purée de légumes Carré Ligueil Fruit frais de saison
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade Marco Polo (pâtes surimi tomate poivron maïs) Cordon bleu de volaille Haricots beurre HVE Fruit frais de saison	Melon Dos de colin MSC velouté de petits légumes Pommes grenaille Yaourt aromatisé	MENU Mexique Guacamole et tortilla Pilons de poulets sauce Tex Mex Riz créole Beignet au chocolat	Boulettes de soja sauce tomate basilic Semoule HVE Mi-chèvre Flan vanille
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Saucisse de Toulouse HVE Gratin de courgettes Petit moulé Fruit frais de saison	Bâtonnets de carottes sauce cocktail Lasagnes de légumes (plat complet végétarien) Fromage blanc sucré	Concombre vinaigrette Sauté de volaille Paëlla Riz Paëlla Flan pâtissier	Pépinettes au thon Colombo de poisson Beignets de chou-fleur Fruit frais de saison
Lundi 30	Mardi 1 ^{er}	Jeudi 3	Vendredi 4
Beignets au calamar et citron Ratatouille Yaourt sucré Petit brun	Tomate et maïs vinaigrette Dhal de lentilles (plat végétarien) Riz créole Barre bretonne	Betteraves Raviolis (plat complet) Emmental râpé Compote	Melon Jambon blanc HVE Chips Gouda Banane