

SEMAINE DU 2 AU 6 JUIN 2025

DAU MAN. RESTAURATION

LUNDI

- Pizza bolo végétale
- Omelette (1)
 - → Haché de veau
- Ratatouille
- Croclait
- Dessert de fruits pomme pêche



Menus

végétariens

ΑŘ

MARDI

Melon

Menus

standards

- Rôti de veau/porc ?
- · Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Yaourt fermier nature sucré

MERCREDI

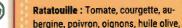
- · Coquillette à la mexicaine
- Filet de colin sauce crevette (2)
 - -> Escalope de dinde au ius
- Brocoli & carotte
- Cantal
- · Banane au chocolat

JEUDI

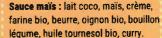
- Tarti-thon (2)
- → Tartinable tomate basilic (1)
- Ravioli à la viande
- Emmental
- · Compote de pomme

VENDREDI

- Taboulé
- Cordon bleu
- Epinard béchamel
- Cerise







ALLERGÈNE (1) contient de l'œuf,

à coque.

AUTRES

(4) contient du porc.

saison sont en italiques.

POUR EN SAVOIR PLUS

(2) contient du poisson ou des

crustacés ou des mollusques,

(3) contient de l'arachide ou du fruit

Toutes les viandes sont certifiées

U.E. / Les fruits et légumes frais de

Mexicaine: mais, haricot rouge, petit pois, carotte, poivron rouge, persil.

Sauce crevette: crevette, oignon bio, crème, beurre, farine bio, fumet crustacés, vin blanc, tomate.

Salade de riz : riz IGP, tomate, lentille, maïs bio, mimolette.

Taboulé: semoule, poivron, pois chiche, tomate, oignon, olive noire, raisin sec, huile olive, vinaigre, aromates, jus citron, menthe.

Lasagnes légumes : pâte à lasagne, ratatouille, lait, tomate, emmental, farine bio, beurre, ail, muscade, thym.

LUNDI

- Pizza bolo végétale
- Omelette (1)
- Ratatouille
- Croclait
- Dessert de fruits
 pêche pomme pêche

- Melon
- Boulette végétale sauce maïs
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Yaourt fermier nature sucré

MERCREDI MARDI

ΑB

- Coquillette à la mexicaine
- Crêpe fromage (1)
- Brocoli & carotte
- Cantal
- · Banane au chocolat



JEUDI

- · Tartinable tomate basilic (1)
- · Ravioli aux légumes
- Emmental
- · Compote de pomme

VENDREDI

- Taboulé
- Lasagnes aux légumes (1)
- Cerise



Menu special



Sud-Ouest



Agriculture Biologique





IGP: Indication Géographique Protégée



AOP: Appellation d'Origine Protégée

















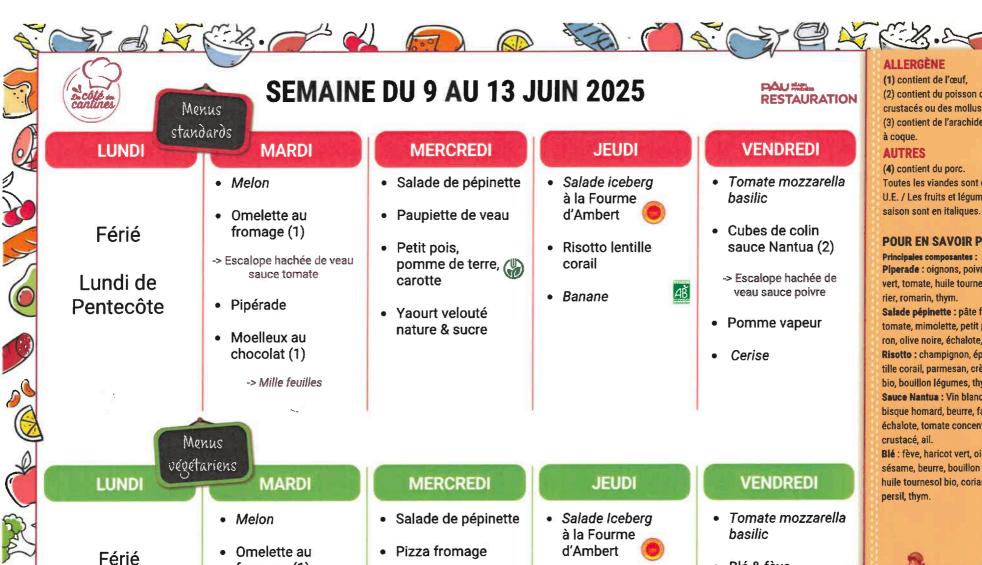












Lundi de Pentecôte

- fromage (1)
- Pipérade
- Moelleux au chocolat (1)
- Petit pois. pomme de terre, carotte
- Yaourt velouté nature & sucre
- Risotto lentille corail
- Banane



- · Blé & fève. haricot vert au sésame
- Pomme vapeur
- Cerise

(2) contient du poisson ou des crustacés ou des mollusques,

(3) contient de l'arachide ou du fruit

Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes frais de

POUR EN SAVOIR PLUS

Principales composantes:

Piperade: oignons, poivron rouge & vert, tomate, huile tournesol, ail, lau-

Salade pépinette : pâte forme pépin, tomate, mimolette, petit pois, poivron, olive noire, échalote, ail, persil. Risotto: champignon, épeautre & lentille corail, parmesan, crème, oignom bio, bouillon légumes, thym, laurier. Sauce Nantua: Vin blanc, crème. bisque homard, beurre, farine bio, échalote, tomate concentrée, fumet

Blé: fève, haricot vert, oignon bio, sésame, beurre, bouillon légumes, huile tournesol bio, coriandre, ail,



(%)





Sud-Ouest



Agriculture Biologique







IGP: Indication Géographique Protégée



AOP: Appellation d'Origine Protégée

























