



SEMAINE 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pomelos en quartier</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p><u>Mimolette</u></p> <p><u>Fruit de saison</u> </p> <p>S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager</p>	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Hachis parmentier (pc) </p> <p><u>Petit suisse aux fruits</u></p> <p>Madeleine</p> <p>S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / parmentier de poisson / poisson pané</p>	<p>Pastèque </p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue*</p> <p>Pommes de terre aux épices</p> <p><u>Emmental</u> </p> <p><u>Mousse à la framboise</u> </p> <p>S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes végétales et lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Croisillon aux pommes</p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p><u>Saint Nectaire</u></p> <p><u>Fruit de saison</u> </p> <p>S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Baguette </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Lait au chocolat</p>	<p>Cake fourré au chocolat</p> <p>Yaourt à boire l'abricot</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette </p> <p>Pâte à tartiner </p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Barre de céréales</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Pâte de fruits</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade surimi : pommes de terre, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande V : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire