

# MENUS

Semaine du 10 au 13 juin 2025

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

FERIE

Mardi

Tomates mozzarella   
Pêche au thon 

Filet de poulet   
sauce poulette  
Coquillettes

Yaourt nature sucré  
Eclair (parfum au choix)

Mercredi

Concombre   
Radis au beurre  
Carottes râpées 

Steak haché  
Frites  
Brie  
Poire coulis chocolat

Jeudi

Tomates garnies   
Tomates pesto   
Macédoine mayonnaise

Blanquette de poisson   
Riz

Fruit de saison

Vendredi

Melon / Pastèque  
Asperges

Tajine de légumes frais   
Semoule épicée

Buffet de desserts

## Légende des couleurs

Produits laitiers

Produits locaux et/ou Bio

Plats protidiques

Féculents

Légumes ou fruits crus

Légumes ou fruits cuits

L'équipe de cuisine,

Secrétaire générale,

M. L. TAMAILLON



Un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformaté sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires