



Juin et juillet 2025



	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Du 02/06/25 au 08/06/25	Pois-chiches en salade Croustillant à l'emmental Haricots verts Bio en persillade Fromage Fruit 	Carottes râpées Merlu à la crème citronnée Riz de Camargue IGP Fromage « Fraises bio » et sa crème fouettée	Macédoine de légumes Boulette de bœuf Polenta Fromage Laitage Bio	Pizza Mozzarella Rôti de dinde « Courgettes Fondantes Bio » Fromage Crème dessert chocolat	Salade verte Porc confit au miel et romarin Gratin Dauphinois Fromage Purée de fruit Bio
Du 09/06/25 au 15/06/25	<u>Férial</u> <u>Lundi de Pentecôte</u>	Salade de pomme de terre Jambon au torchon Brocoli à l'huile d'olive Fromage Compote Bio	Crudités rappées Colin façon Meunière Poêlée du marché Fromage Yaourt bio	Tomates aux œufs durs et olives Spaghetti Bio Sauce provençale aux lentilles bio Fromage Fruit 	Couscous de poulet et ses légumes mijotés à l'orientale Semoule Bio Fromage Fruit
Du 16/06/25 au 22/06/25	Salade de blé bio Galopin de veau Petits pois bio mijotés Fromage Fromage Blanc	Concombre au naturel Filet de Hoki grillé Poêlée Camarguaise Fromage Fruit Bio	Endive en salade Daube à l'ancienne Gnocchi Fromage bio Fruit	<u>Menu froid</u> Melon Pilon de poulet rôti Salade Italienne Fromage Crème glacée ou Pâtisserie 	Œufs Mayonnaise Hachis Parmentier végétarien « aux courgettes Bio » Fromage Fruit
Du 23/06/25 au 29/06/25	Céleri Rémoulade Cuisse de poulet rôtie Haricots beurre au basilic Fromage Laitage Bio	Betteraves Bio en vinaigrette Quenelles sauce Curry-Coco Blé bio façon créole Fromage Compote et biscuit 	Tomates à l'huile d'olive Omelette bio roulée Pomme de terre aux herbes Fromage Brownie	Lentilles Bio en salade Fish and chips Epinards à la crème Fromage Fruit	<u>Menu froid</u> Rôti de bœuf Taboulé à la semoule Bio /Carottes râpées Fromage Flan caramel
Du 30/06/25 au 06/07/25	Coleslaw de courgettes bio Lasagnes Napolitaine à la Ricotta Fromage Bio Fruit 	Friand garni Rôti de porc aux « Herbes de Provence Bio » Gratin de choux-fleur bio Fromage Yaourt bio	<u>Menu froid</u> Salade de penne bio Tomates Mozzarella Blanc de poulet Petit suisse Bio et Fruit 	Charcuteries et cornichons Colin au basilic Ratatouille aux « légumes bio » Fromage Fruit	Salade verte Cheeseburger Potatoes maison Fromage Bio Glace ou pâtisserie

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de césame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"