<u>Lundi 2 juin</u> Melon Spaghettis bolognaise Petits filous

Mardi 3 juin
Tomates cerises
Omelette de pommes de terre et
fromage
Donut cacao

Jeudi 5 juin
Salade de croutons et dés de Bleu
Pintade rôtie
Ratatouille
Liégeois

Vendredi 6 juin Saucisson à l'ail Tresse feuilletée de la mer Riz basmati Yaourt bio sucré

<u>Lundi 23 juin</u> Salade italienne Paupiette de veau Carottes braisées Fromage blanc/langue de chat

> Mardi 24 juin Salade Pizza Napolitaine Kiwi

<u>Jeudi 26 juin</u>
Avocat
Poulet basquaise
Haricots beurre
Mousse au chocolat

Vendredi 27 juin
Melon jaune
Moules frites
Compote bio

Menus juin - juillet

2025

Mardi 10 juin Melon Brochette de bœuf Frites soufflées Glace

Jeudi 12 juin

Assortiment de crudités

Tartine au St Nectaire

Fraises Chantilly

Vendredi 13 juin
Salade Niçoise
Merlu pané
Haricots verts
Tarte aux poires

Lundi 30 juillet
Asperges vinaigrette
Grignottes de poulet paprika
Haricots plats
Gâteau au chocolat

Mardi 1er juillet
Duo de melon
Steak grillé échaiotes
Gratin dauphinois
Petits filous

Jeudi 3 juillet
Tomates vinaigrette
Sauté de dinde
Blé
Nectarine

<mark>/endredi 4 juillet</mark> Melon Barbecue

Glace

<u>Lundi 16 juin</u> Rillettes de saumon Chili con carné Riz Pastèque

Mardi 17 juin
Croisillon emmental
Curry de pois chiches
Salade de fruits

Jeudi 19 juin
Tomates et dés de fêta
Emincé de porc caramel
Purée
Vaourt bio sucré

Vendredi 20 juin
Terrine de campagne
Filet de lieu
Tomates provençales / blé
Fruits



Les menus peuvent être modifiés suivant les arrivages et les disponibilités.

Les menus sont essentiellement préparés avec des produits locaux ou biologiques. Les viandes et volailles sont d'origine française et locale : Fournisseurs locaux : Famille Teulet La Roche l'abeille, Manger Bio Limousin Ladignac, La Ferme de Sargnat St Martin Le Vieux, La boulangerie de Flavignac, la meuzacoise à Meuzac, GAEC Marys.