Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Menus du Mardi 26 au vendredi 30 Mai 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
- Melon -Moules au curry -Frites -Fruit de saison	- Pizza 4 fromages - Filet meunière - Haricots beurre - compote et biscuit	***Férié***	**Ascension**	Menu végétarien loi EGalim Fait maison local bio label rouge IGP AOP AOC *Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques* *Trace : coques, soja, crustacé, céréales*

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France**Sauf impossibilité d'approvisionnement.

A table, je mange proprement et je peux discuter calmement !

BRÉHAN

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Menus du lundi 2 au vendredi 6 juin 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
- Betteraves cube en salade - brandade du chef - salade verte - fromage blanc/biscuit	- Rosette - aiguillettes de volaille - Gratin de courgettes - salade de fruit frais 	- Tomates sauce salade -Rôti de porc -lentilles au four -tarte aux pommes	- Tomates vinaigrette - steack haché sauce aux champignons - frites - yaourt aux fruits	Menu végétarien loi EGalim Fait maison local bio label rouge IGP AOP AOC *Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques* *Trace : coques, soja, crustacé, céréales*

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France**Sauf impossibilité d'approvisionnement.

BRÉHAN

Je demande l'autorisation avant de me lever de table !

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Menus du lundi 9 au vendredi 13 Juin 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
Pentecôte	**- salade aux perles de blé** **- chipolatas** **- Ratatouille** **- Fraises**	**- Radis beurre** **-Sauté de Bœuf Angus** **-Purée de carottes** **-Glace**	**- Tomate vinaigrette** **- dos de colin à la bordelaise** **- pommes de terre persillées** **- salade de fruit frais**	Menu végétarien loi EGalim Fait maison local bio label rouge IGP AOP AOC *Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques* *Trace : coques, soja, crustacé, céréales*

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France**Sauf impossibilité d'approvisionnement.

BRÉHAN

Je respecte mes camarades et les adultes, je suis poli !

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Menus du lundi 16 au vendredi 20 Juin 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
- melon - cordon bleu - Haricots beurre - Flan pâtissier	- Taboulé aux légumes - boulettes d'agneau en sauce - Flageolets - fruit de saison	- tomate vinaigrette - escalope de dinde au jus - Riz pilaf au four - fromage de Lintan - fraises chantilly	- concombre vinaigrette - Dos de colin au beurre blanc - Poelée aux 4 légumes - Glace	Menu végétarien loi EGalim Fait maison local bio label rouge IGP AOP AOC *Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques* *Trace : coques, soja, crustacé, céréales*

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France**Sauf impossibilité d'approvisionnement.

BRÉHAN

A la cantine le temps de repas doit être agréable, pas de bagarres, pas de bousculades !

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Menus du lundi 23 au vendredi 27 Juin 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
- Salade composée - Croque-monsieur - Salade - fruit du jour	- Carottes rapées - Roti de porc - pommes de terre gratinées au Comté - Crème dessert Vanille	- cake au thon - Filet meunière - Gratin provençal - fruit de saison	- melon - paleron braisé - Spaghettis - feuilleté aux pommes	Menu végétarien loi EGalim Fait maison local bio label rouge IGP AOP AOC *Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques* *Trace : coques, soja, crustacé, céréales*

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France**Sauf impossibilité d'approvisionnement.

BRÉHAN

Bon Appétit !

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Menus du Mardi 30 juin au vendredi 4 juillet 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
- Melon **-Sauté de dinde sauce du chef** **-Frites** **-Fruit de saison**	**- Salade composée** **- Dés de colin au beurre blanc** **- Haricots beurre** **- compote et biscuit**	***Repas surprise de fin d'année !***	**- oeuf mayonnaise** **- paupiette de veau** **- blé pilaf** **- emmental portion** **- Pommes**	Menu végétarien loi EGalim Fait maison local bio label rouge IGP AOP AOC *Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques* *Trace : coques, soja, crustacé, céréales*

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France**Sauf impossibilité d'approvisionnement.

A table, je mange proprement et je peux discuter calmement !

BRÉHAN