

Menus de JUIN 2025

*Tous les jours le pain servi aux enfants est issu de l'Agriculture Biologique
Viandes certifiées d'origine française*

: Repas alternatif (sans viande, sans poisson), Loi EGAlim (Etats Généraux de l'alimentation)

Semaine du 02/06 au 06/06					
	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Entrée	Carottes râpées	Choux à l'indienne	Œufs mimosa	Tomates vinaigrette	Salade piémontaise nature
Plat	Nuggets de poisson	Bœuf au paprika	Paupiettes de veau	Carbonara végétale	Escalope de porc
Accompagnement	Julienne de légumes	Pommes noisettes	Courgettes aux amandes torréfiées	Coquillettes	Haricots verts
Laitage	Fromage				
Dessert	Fruit bio	Yaourt aux fruits bio	Crème dessert bio	Fruit bio	Crème glacée
Semaine du 09/06 au 13/06					
	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Entrée	Férié	Melon	Betteraves râpées bio	Salade de perles Arlequin	Feuilleté aux légumes
Plat		Poisson du jour	Saucisses de Strasbourg	Parmentier végétal	Sauté de porc sauce charcutière
Accompagnement		Carottes persillées	Galettes de légumes	Salade	Poêlée de légumes
Laitage		Fromage			
Dessert		Fruits bio	Yaourt n/s bio	Pâtisserie	Fromage blanc et coulis de fruits
Semaine du 16/06 au 20/06 : Semaine à thème : A la découverte des herbes aromatiques					
	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Entrée	Tomates mozzarella basilic	Salade coleslaw	Concombre ciboulette	Œufs mayonnaise et persil	Betteraves bio
Plat	Tajine de volailles	Poisson du jour à l'aneth	Noix de veau au thym	Pizza aux légumes et coriandre	Bolognaise au romarin
Accompagnement	légumes couscous/semoule	Poêlée de légumes	Frites	Salade	Spaghetti
Laitage			Fromage	Fromage	
Dessert	Flan caramel bio	Crème glacée	Compote	Fruit bio	Pâtisserie
Semaine du 23/06 au 27/06					
	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Entrée	Feuilleté fromage	Melon	Pâté cornichons	Carottes rapées bio à l'orange	Pastèque
Plat	Steak végétal	Bœuf en sauce	Poisson meunière	Saucisses de volaille	Filet de porc
Accompagnement	Purée	Rösti de légumes	Julienne de légumes	Gratin de pommes de terre	Haricots verts
Laitage		Fromage			Fromage
Dessert	Crème dessert bio	Fruit bio	Flan caramel bio	Crème glacée	Fruit bio
Semaine du 30/06 au 04/07					
	LUNDI 30	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
Entrée	Salade d'endives à l'emmental	Salade de Coquillettes	Concombre à la crème	Rosette	Macédoine
Plat	Poulet	Steak fromager	Bouchée à la reine	Hot-dog	Tempura de poisson
Accompagnement	Frites	Petits pois carottes	Salade	Chips	Poêlée de courgettes
Laitage			Fromage		Fromage
Dessert	Fruits au sirop	Yaourt bio	Mousse au chocolat	Glace	Fruit bio

Le risque est réputé constant qu'une ou plusieurs causes de force majeure (défaut total ou partiel de livraison, déficience qualitative de tout ou partie des produits ou d'un lot de livraison, empêchement de nature climatique, etc...) peut ou peuvent justifier au dernier moment la modification d'un menu annoncé, sans qu'il soit possible d'en informer préalablement les écoles, la direction du centre de loisirs ou les familles".

Pour les enfants dont la famille a présenté un certificat de pathologie de type diabétique, il est prévu de proposer à l'enfant un supplément ou un complément d'aliment de source glucidique, à chaque fois que le profil diététique du menu du jour rend cette mesure souhaitable ou nécessaire.