



# 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 Fruit 	Carottes râpées Merlu à la crème citronnée Riz de Camargue IGP « Fraises bio » et sa crème fouettée	*****	Pizza Mozzarella Rôti de dinde « Courgettes Fondantes Bio » Crème dessert chocolat	Salade verte Porc confit au miel et romarin Gratin Dauphinois 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 Compote 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 Blanc	Filet de Hoki grillé Poêlée Camarguaise Fromage Fruit Bio	*****	<b>Menu froid</b> 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 rôti Haricots beurre au basilic Laitage Bio	Quenelles sauce Curry-Coco Blé bio façon créole Fromage Compote et biscuit 	*****	Lentilles Bio en salade Fish and chips Epinards à la crème Fruit	<b>Menu froid</b> 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 Yaourt bio	*****	Charcuteries et cornichons Colin au basilic Ratatouille aux « légumes bio » 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 sésame, 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"