












# Menus du 2 au 8 juin 2025





	<b>lundi</b> 2 juin 2025	<b>mardi</b> 3 juin 2025	<b>mercredi</b> 4 juin 2025	<b>jeudi</b> 5 juin 2025	<b>vendredi</b> 6 juin 2025
<b>Entrée</b>	<b>Mortadelle pistachée</b>  	<b>Melon</b>	<b>Samossas aux légumes</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Tomates cerise</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Tortilla</b> 	<b>Raviolis BIO aux légumes</b>  	<b>Poisson pané plein filet, Citron</b>	<b>Carbonara</b>   	<b>Courgette farcie</b>  
<b>Accompagnement</b>	<b>Carottes vichy</b> 	<b>Chou fleur béchamel</b> 	<b>Pâtes BIO</b> 	<b>Semoule</b> 	
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Gouda BIO</b>  	<b>Brie</b> 	<b>Chanteneige BIO</b>  	<b>Emmental râpé sachet</b> 	<b>Saint Paulin BIO</b>  
<b>Dessert</b>	<b>Pêche au sirop léger</b> 	<b>Crème dessert vanille</b> 	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Paris-Brest</b>
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					

  Viande Française ou UE

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France

  Aide UE à destination des écoles



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

