



## Juin-Juillet 2025

**Lundi**
**Mardi**
**Jeudi**
**Vendredi**
**Du 2 au 6 Juin 2025**

- Saucisson/Roulade de volaille aux olives
- Parmentier de courgettes
- Tome Noire
- Fruit BIO 

- Tomate BIO 
- Tajine d'agneau citron-olives
- Semoule BIO 
- Yaourt BIO nature 

**Menu Végétarien**

- Salade de cœurs d'artichauts
- Dahl de lentilles
- Riz créole BIO 
- Emmenthal BIO 
- Fruit BIO 

- Salade verte BIO à l'échalote 
- Poisson aïoli
- Et ses légumes
- Mini Pavé d'Affinois
- Mousse au chocolat

**Du 9 au 13 Juin 2025**
**Pentecôte**
**Menu Végétarien**

- Radis BIO -beurre
- Omelette
- Pommes de terre Rösti
- Cantal AOP 
- Glace à l'eau

**Concombre BIO**

- Paëlla
- Yaourt BIO nature 

**Salade verte BIO à l'ail** 

- Poisson meunière
- Epinards crème/gruyère
- Flan parisien

**Du 16 au 20 Juin 2025**
**Menu Végétarien**

- Betteraves mimosa
- Raviolis végétariens BIO +gruyère
- 2 Petits Suisses BIO aromatisés
- Fruit BIO 

- Tomates BIO  Mozzarella
- Poisson pané/citron
- Haricots verts persillés
- Clafoutis à la cerise

- Salade de blé-surimi-olives
- Emincé de porc au basilic/Emincé de dinde
- Ratatouille
- Mini Roitelet
- Fruit BIO 

**Salade verte BIO** 

- Brandade de morue
- Vache qui rit BIO 
- Crème dessert au caramel

**Du 23 au 27 Juin 2025**

- Chou-fleur en salade
- Jambon grillé/Rôti de dinde
- Pâtes BIO gruyère
- Fruit BIO 

- Crêpe au fromage
- Emincé de volaille au curry
- Julienne de légumes
- 1 Petit Suisse nature BIO 
- Fruit

**Menu Végétarien**

- Salade verte BIO à l'échalote 
- Boulettes végétariennes + Ketchup
- Semoule BIO 
- Choix de fromages et pains \*
- Compote BIO

- Salade strasbourgeoise /Salade de pdt et volaille
- Anneaux d'encornet à la méridionale
- Purée de céleris
- Bûche de chèvre
- Fruit BIO 

**Du 30 Juin au 4 Juillet 2025**

- Haricots verts BIO 
- Pâtes BIO gruyère
- Fruit BIO 

**Menu Végétarien**

- Salade verte BIO à l'ail 
- Œufs durs sauce Mornay
- Purée de brocolis
- Brownie au chocolat

**Menu Américain**

- Tomates cerise
- Hamburger
- Chips
- Sunday
- Coca

**Menu sandwich**

- Melon
- Sandwich triangle au thon
- P'tit Louis
- Compote à boire


**Aide UE à destination des écoles**

Les produits issus de l'Agriculture biologique sont signalés en vert ●

Les produits issus de productions locales en circuits courts sont signalés en bleu ●

Présence éventuelle des 14 allergènes majeurs : gluten, œufs, lait, soja, sulfites, moutarde, fruits à coques, sésame, arachides, lupin, céleri, mollusques, crustacés.

Les menus comportent une part croissante de produits locaux. 20% des ingrédients sont d'origine biologique. En Fonction des livraisons, certains plats sont susceptibles d'être modifiés. Dans ces menus, la viande bovine est d'origine française, le veau et le porc proviennent de la C.E.E. (communauté économique et européenne).