



# Menus Élémentaire

## Semaine du 02 au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DURABLE	VENDREDI
Bruschetta Salade Verte	Concombre en salade Salade du chef	Salade de légumineuses	Carottes râpées Tomate mozzarella
Filet de poisson pané, citron Bleu Cordon Bleu	Escalope de porc au jus Filet de Saumon, sauce vierge	Lasagnes ricotta épinards	Haut de Cuisse roti Omelette
Ratatouille & Riz	Purée de pommes de terre Haricot Vert		Brocolis vapeur, huile d'olive Tortis
Edam Emmental	Fromage blanc Yaourt nature	Yaourt aromatisé	Chanteneige Rondelé nature
Corbeille de Fruits Compote de pommes vanille	Corbeille de fruits Pêche au sirop	Duo melon charentais / pastèque	Pâtisserie du Chef

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique

Du pain est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables

Origine France



# Menus Élémentaire

## Semaine du 09 au 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon Charentais Pastèque	Tomate, maïs Carottes râpées  	Mousse de canard, cornichons Sardines, citron, beurre
LUNDI DE PENTECOTE	 Nugets de volaille Filet de limande, citron	 Œufs brouillés aux pommes de terre Quenelle sauce aurore 	 Curry de poisson  Sauté de Poulet forestier
	Carottes vichy Pomme de terre vapeur	Haricots verts extra fins 	Riz  Brocolis
	Emmental  St Paulin	Yaourt nature  Fromage blanc aromatisé	Vache qui rit Six de savoie
	Corbeille de Fruits Liégeois au chocolat	 Pâtisserie du Chef 	Corbeille de Fruits Abricot

Viande Bovine Française



Fabrication maison



Label Rouge



Produit local



Agriculture Biologique



Du pain  est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche  
ou d'élevage responsables



Origine France





# Menus Élémentaire

## Semaine du 16 au 20 juin 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza Salade Verte, croûton	Concombre, maïs Tomate, féta		Carottes râpées Céleri rémoulade
 Calamars à la romaine, citron Filet de lieu, citron	Veau marengo Poisson Meunière, citron	<b>FETE DIEU</b>	 Colombo de poulet Filet de cabillaud, sauce vierge
Carottes vapeur	Farfalles, emmental râpé Haricot Vert à l'ail		Riz Brocolis
Croc'Lait P'tit fondu	Tome Mimolette		Fromage blanc Yaourt nature
Melon charentais Brugnon	Corbeille de fruits Ile flottante		Corbeille de Fruits Compote pomme/banane

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique

Du pain est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables

Origine France



# Menus Élémentaire

## Semaine du 23 au 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS FIN D'ANNEE
<p>Taboulé  </p> <p> Salade de pâtes composée </p>	<p>  Salade grecque (tomate, concombre, olives, féta)</p> <p>Radis beurre</p>	<p>Friand au fromage</p>	<p>Duo melon Charentais / pastèque</p>
<p> Filet de poisson sauce safranée Jambon blanc </p>	<p>Daube de bœuf  </p>	<p>Poulet rôti Filet de Saumon, sauce vierge</p>	<p>Hot dog</p>
<p>Brocolis vapeur  Coquillettes</p>	<p>Gnocchis, emmental râpé</p>	<p>Sauté de Légumes Riz  </p>	<p>Chips</p>
<p>St morêt  Rondelé nature</p>	<p>Gouda  St Paulin</p>	<p>Yaourt arôme  Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Assortiment de fromages &amp; laitages  </p>
<p>Corbeille de Fruits Brugnon</p>	<p>Corbeille de fruits Compote</p>	<p>Corbeille de Fruits Abricot</p>	<p>Glace</p>

Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 

Agriculture Biologique 

Du pain  est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables 

Origine France 