

## **MENUS DU 09/06/2025 AU 13/06/2025**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

|                       | <b>Lundi<br/>09/06/2025</b> | <b>Mardi<br/>10/06/2025</b>                                                         | <b>Mercredi<br/>11/06/2025</b> | <b>Jeudi<br/>12/06/2025</b>            | <b>Vendredi<br/>13/06/2025</b>               |
|-----------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>Entrée</b>         |                             | Betterave cuite vinaigrette                                                         |                                | Melon                                  | Salade fraîcheur                             |
| <b>Plat</b>           |                             | Filet de colin MSC à la<br>normande<br><br>Aiguillettes de poulet à la<br>bressanne |                                | Nem aux légumes                        | Poissonnette                                 |
| <b>Accompagnement</b> |                             | Riz                                                                                 |                                | Polenta crémeuse à base<br>de lait BIO | Haricot vert persillé base<br>de haricot BIO |
| <b>Laitage</b>        |                             | Rondelé nature                                                                      |                                | Pont l'évêque AOP à la<br>coupe        | Yaourt fermier local                         |
| <b>Dessert</b>        |                             | Compote de pommes BIO<br>maison à la vanille                                        |                                | Liégeois vanille caramel               | Banana Dream Cake<br>maison                  |

\* = Plat avec du porc