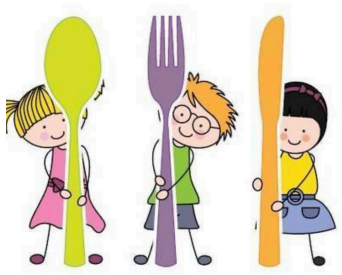

Menu Juin 2025

Mois : Mai 2025
(Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement)
Origine des viandes : France
Tous nos fromages sont coupés au couteau (pas de prés emballé)

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du Lundi 02 au vendredi 6 Juin 2025	- Tartare de tomate - Cervelas alsacien (7) - * Purée de Carotte (3,7) CE2 - Crème au chocolat (7) BIO	- * Salade mexicaine - * Gratin de ravioles & courgette BIO (1,3,7) - Compote BIO - Fromage (7) AOP	- Salade composée - * Burger de boeuf LR (15) - * Potatoes - Fruit BIO	- * Betterave rouge BIO (10) - * Roti de porc BBC Orloff & legumes (7,12) - Pomme dauphine (1,3,7) - Fruit BIO	**MENU ESPAGNE** - * Pan con tomate (15) - * Paella (15) - Pilon de poulet LR - Churros (15)
Du Lundi 9 au Vendredi 13 Juin 2025	Congé de la Pentecôte	**MENU DOMINICAIN** - * Salade dominicaine (3,7) - Riz , haricots rouge CE2 - Poulet frit (1,3,7) LR - Salade de fruits exotique	- Salade de PDT moutarde (3,7,10) - Poulet roti LR - Haricots vert CE2 - Fromage AOP & fruit (7)	- * Carotte CE2 râpées (10) - * Sauce bolognaise VG (12) - Pâte BIO (1,3) - Emmental rapé (7) AOP - * Compote	- * Salade composée - * Sauce aux deux saumons MSC (7,10,4) - Boulgour BIO (1) - Tropézienne (15)
Du Lundi 16 au vendredi 20 Juin 2025	**MENU PROVENCE** - * Toast de tapenade (15) - * Aioli & légumes BIO , PDT(3,4,7) - Poisson MSC du moment (4) - Yaourt coulis de fruit BIO (7)	- Rosette cornichon beurre (7) - * Sauté de veau LR aux légumes (1,12) - Riz AOP - Fromage AOP & * confiture (7)	- Legumes & tailla d'olives - * Papilotte de poisson MSC du moment (4) - Quinoa (1) - * Tarte (15)	- * Concombre BIO fromage blanc (7) - * Hot-Dog (1,3,7) - Frites - Fruit BIO	- * Pizza fromage BIO (1,7) - Falafel (1) - * Poélée de légumes BIO - Donut's (15)
Du Lundi 23 au vendredi 27 Juin 2025	- Champignons à la grecque - Raviolis aux légumes (1,3,7) - Fromage AOP (7) - Glace (7)	- * Melon jambon cru - * Goulash LR Hongroise (15) - Semoule BIO (1) - Petit suisse (7)	- * Pissaladière (1,4) - * Boeuf bourguignon (1,12) - Pate BIO (1,3) - Fruit BIO	**MENU NIÇOIS** - * Salade niçoise (15) - * Daube LR de boeuf (1,7) - Gnocchi (1) - Fruit BIO	- * Salade de pate (15) - Filet de colin pané MSC (1,3,4,7) - * Ratatouille BIO - * Tarte flan (1,3,7)

Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

1	Gluten	9	Céleri
2	Crustacés	10	Moutarde
3	Œufs	11	Sésame
4	Poissons	12	Sulfite
5	Arachide	13	Lupin
6	Soja	14	Mollusque
7	Lait	15	*Contient multiples allergènes*
8	Fruits à coque		

* : Produits faits maison

Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine professionnelle, situé au Quartier la Clède , Le panorama, 04660 CHAMPTERCIER .