

Menus du 2 au 6 juin 2025

Lundi 2

Mardi 3

Mercredi 4



Jeudi 5

Vendredi 6



Salade sombrero sauce
César

Poulet rôti

Haricots verts persillés

Camembert

Liégeois vanille



Jambon
Omelette nature

Purée de pommes de terre

Saint Paulin

Abricot



Concombres
vinaigrette



Spaghetti sauce
bolognaise végétale



et gruyère râpé

Banane

Tomates vinaigrette



Colin aux corn flakes



Riz créole

Petit fromage ail et fines
herbes

Compote individuelle

Melon

Tajine de légumes



Semoule



Yaourt fermier
à la cerise



Biscuit

Lundi je te propose une salade sombrero en entrée.
C'est un délicieux mélange de maïs, haricots rouges
et légumes. Accompagnée d'une sauce césar, tu
pourras déguster une salade pleine de couleurs.

Bon appétit !



Baguette viennoise
Beurre
Kiwi



Pain aux céréales
Confiture
Petit-suisse aux fruits



Quatre-quarts maison
Yaourt aromatisé



Gaufre liégeoise
Lait



Baguette
Fromage
Jus d'orange



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.

Menus du 9 au 13 juin 2025

Lundi 9

Mardi 10

Mercredi 11

Jeudi 12



Vendredi 13

Déjeuner

FERIE

Saucisse de volaille

Lentilles

Brie

Pomme



Filet de saumon
sauce safranée



Riz créole

Tomme grise

Assiette de fruits
(Abricot, Ananas, Banane, Nectarine)



Tortelloni au fromage



Salade verte

Fromage blanc
fermier nature sucré



Compote de pomme



Pastèque

Poisson meunière
et citron



Pommes vapeur
Courgettes à l'ail



Saint Nectaire



Petit pot de glace

Tout au long de l'année, je te propose différentes assiettes de fruits qui varient selon la saison. A partir du mois de juin et pour tout l'été, elle sera composée d'abricots, d'ananas, de bananes et de nectarines. De quoi varier les fruits pour encore plus de plaisir, comme au menu de mercredi.

Bon appétit !



Gôter

Baguette

Beurre

Jus de pommes



Croissant

Lait



Pain aux céréales

Barre de chocolat

Pêche



Quatre-quarts aux
pépites de chocolat
Compote pomme-
banane



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.

Menus du 16 au 20 juin 2025

Lundi 16

Mardi 17

Mercredi 18

Jeudi 19

Vendredi 20

Concombres
vinaigrette

Sauté de bœuf
aux carottes

Blé

Yaourt fermier
à la fraise

Rillettes et cornichon
Œuf dur mayonnaise

Filet de merlu
à la crème

Purée de brocolis

Petit fromage sous cire

Nectarine

Salade de perles

Poulet rôti

Haricots verts

Bûchette de chèvre

Mille-feuilles

Melon

Dahl de lentilles

Riz

Camembert

Crème dessert
chocolat

Tarte au thon

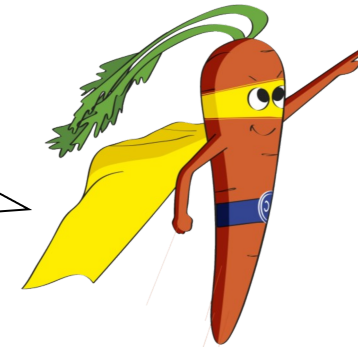
Salade verte

Petit-suisse
nature sucré

Compote de pomme

Je suis un fruit qui pousse sur une liane rampant le long du sol. Ma pleine saison est de juin à septembre. Je suis rond et de couleur verte à l'extérieur mais une fois coupée en 2 ma chair parfumée est orange. Tu peux me retrouver au menu de jeudi, qui suis-je?

Bon appétit !



Pain aux céréales
Fromage
Jus d'orange

Brioche
Barre de chocolat
Lait

Baguette
Beurre
Abricot

Gâteau au yaourt
maison
Yaourt aromatisé

Biscuit
Banane

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.

Menus du 23 au 27 juin 2025

Les écoles du futur

Lundi 23



Mardi 24

Mercredi 25

Jeudi 26

Vendredi 27

Couscous de légumes



Carottes râpées
vinaigrette



Filet de hoki
sauce crevettes



Purée de carottes

Tomme blanche

Pêche

Semoule

Fromage blanc
fermier nature sucré



Riz

Petit fromage moussoux

Compote de poire



Assiette de fruits

(Abricot, Ananas, Banane, Nectarine)



Tomates

Pan bagnat (thon-crudités)

Chips

Bâtonnet de glace



Pastèque

Emincé de dinde
sauce charcutière



Coquillettes

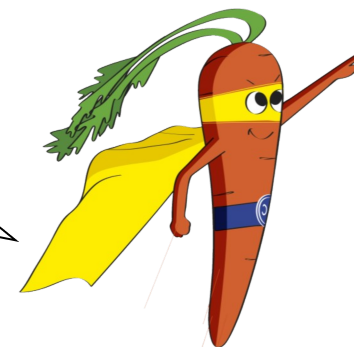
et gruyère râpé



Eclair au chocolat

Cette semaine est sur la thématique de l'école du futur. Pour profiter au maximum des activités qui te sont proposées jeudi, j'ai concocté un repas que tu pourras déguster dehors.

Bon appétit !



Quatre-quarts maison
Compote pomme-
fraise



Madeleine
Pomme



Pain aux céréales
Barre de chocolat
Yaourt aromatisé



Pain au chocolat
Lait

Baguette
Beurre
Jus de pomme-
poire



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.