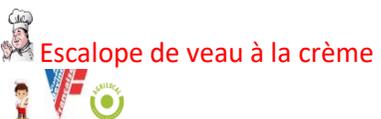
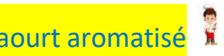




MENU DU 16 JUIN AU 20 JUIN 2025

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
PETIT DEJEUNER				
MENU DE LA CRECHE				
Mixé escalope de veau Purée PDT	Mixé mousse de colin sauce crustacé Purée PDT et brocolis	Mixé d'escalope de dinde au jus Purée PDT et carottes	Mixé poisson Bordelaise Purée PDT et tomate	Mixé émincé de bœuf Strogonoff Purée PDT et petits pois
DEJEUNER				
 Salade de concombre et tomate  Escalope de veau à la crème  Coudes rayés  Gratin de blettes  Mimolette Produit laitier Yaourt à boire  Corbeille de fruits	 Feuilleté de hot dog Croisillon à l'emmental  Mousse de colin sauce crustacé  Riz pilaf  Brocolis persillés  Kiri Produit laitier  Coupe de fraises au sucre  Corbeille de fruits	 Asperges vertes mayonnaise  Escalope de dinde au jus  Polenta à l'italienne  Carottes bâtonnets Produit laitier  Ile flottante  Corbeille de fruits	 Melon  Cheeseburger  Fishburger  Frites  Tomates à la Provençales  Comté Produit laitier Cône glacé vanille  Corbeille de fruits	 Salade de PDT au thon  Emincé de bœuf Strogonoff  Petits pois au beurre  Yaourt aromatisé Produit laitier Pastèque  Corbeille de fruits



DE LA CRÛCHE AU BTS TOUT LE MONDE SE RÉGALE

MENU DU 16 JUIN AU 20 JUIN 2025

--	--	--	--	--



Produit de saison



Produit BIO



Viande Bovine Française



Préparé et cuisiné sur place



Menu végétarien



Agrilocal



AOP



IGP



Label

rouge plat primaire et maternelle

plat exclusivement primaire et maternelle