

MENUS DE JUIN 2025

SEMAINE DU 2 AU 6 JUIN

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI ÉCOLIERS
Salade de tomates	Pastèque	Pâté de campagne	Chou fleur au curcuma	Melon et Pastèque
Oeufs durs	Sauté de veau à la catalane	Filet de poisson sauce moutarde	Tarte à la tomate	Moules
Ratatouille	Potatoes	Epinards	Salade	Potatoes maison
Brie		Yaourt fermier	Emmental	Fraises
Glace avec petit sablé	Crème chocolat	Fruit	Fruit	Avec yaourt fraise

SEMAINE DU 9 AU 13 JUIN

LUNDI - FÉRIÉ	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
	Radis au beurre	Taboulé au citron	Salade verte et croutons	Concombre ciboulette
	Poisson meunière	Rôti de porc à la crème d'ail	Quiche aux légumes	Rôti de boeuf
	Haricots verts	Petits pois		Salade de pomme de terre
	Fromage blanc	Mimolette		Emmental
	Fruit	Fruit	Melon	Glace

SEMAINE DU 16 AU 22 JUIN

PIQUE NIQUE ÉCOLE MATERNELLE DU PARC

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Mesclun de salade	Salade de blé	Salade de pomme de terre	Pastèque	Salade de tomate et de maïs
Brandade	Œufs sauce camembert	Filet de poisson au citron		Sauté de boeuf au paprika
De poisson	Brocolis persillés	Courgettes crémees	Pizza tomates - champignons	Carottes vichy
Fromage blanc	Fromage frais	Brie	Emmental	
Au coulis de fruits rouges	Fruit	Banane	Fruit	Crème vanille

SEMAINE DU 23 AU 29 JUIN

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Salade de pâte à la mozzarella	Avocats	Mesclun de salade		Salade de tomates
Quiche au fromage et de légumes	Filet de poisson	Parmentier	Salade César Laitue, tomates, oeufs durs, croutons	Filet de dinde sauce au bleu
	À la portugaise	Au boeuf	Avec volaille panée et lardons	Tagliatelles
Camembert	Emmental	Yaourt fermier	Gouda	Fromage blanc
Fruit	Gâteau pois chiche et au citron	Pommes caramélisées	Moelleux au chocolat	Coulis de fruits rouges

SEMAINE DU 30 JUIN AU 4 JUILLET

PIQUE NIQUE ÉCOLE MATERNELLE DES MOINES

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI MENU BOITE À IDÉES
Salade de concombre	Tartine de houmous de carotte	Pastèque	Melon	Tomates cerises
Filet de poisson sauce curry	Omelette au fromage	Sauté de poulet sauce fromagère	Salade	Moules
Riz pilaf	Tomate provençale	Boullgour épicé	Croque Monsieur revisité	Frites
Panna Cotta	Mimolette	Yaourt fermier	Cantal	
Petit sablé	Fruit	Fruit	Fruit	Glace

BOITE À IDÉES PRODUITS BIO



AIDE UNION EUROPÉENNE
À LA DISTRIBUTION DE
PRODUITS LAITIERS

AIDE UNION EUROPÉENNE
À LA DISTRIBUTION DE
FRUITS ET LÉGUMES

Conformément à la loi du 1er mars 2022 rendant la publication d'origine des viandes obligatoire, nous vous informons que toutes les viandes préparées au Restaurant communal sont d'origine française.

CONTACTER LE SERVICE RESTAURATION

09 66 43 48 64

cuisine.centrale@lacouronne.fr

VOTRE RESTAURANT EST LABELISÉ

