

T6 + LONGFOSSE
Du 16/06/2025 au 20/06/2025

		Menu	Menu	
	Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette Allumettes de porc façon carbonara /Émincé végétal au pois Bio - Sauce tomate /Allumettes de volaille façon carbonara (poulet) Fusilli Bio - , emmental râpé Pont l'Evêque AOP Gaufre nappée cacao	Betteraves Bio - Vinaigrette Allumettes de porc façon carbonara /Émincé végétal au pois Bio - Sauce tomate /Allumettes de volaille façon carbonara (poulet) Fusilli Bio - , emmental râpé Gaufre nappée cacao	
	Mardi	Melon Pané fromager Purée de pommes de terre et carottes Fromage tartare Compote pomme Bio	Melon Pané fromager Purée de pommes de terre et carottes Compote pomme Bio	
	Mercredi			
	Jeudi	Concombre - Vinaigrette Sauté de porc - Sauce basquaise /Sauté de poulet - Sauce basquaise /Galette boulgour Semoule Bio Carré de Liqueil Abricot	Concombre - Vinaigrette Sauté de porc - Sauce basquaise /Sauté de poulet - Sauce basquaise /Galette boulgour Semoule Bio Abricot	
	Vendredi	Radis rose - Sauce bulgare Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce crème curry /Falafels fèves, menthe et coriandre Julienné de légumes - Pommes de terre vapeur Saint Paulin Crème dessert à la vanille	Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce crème curry /Falafels fèves, menthe et coriandre Julienné de légumes - Pommes de terre vapeur Saint Paulin Crème dessert à la vanille	

T6 + LONGFOSSE
Du 23/06/2025 au 27/06/2025

		Menu	Menu	
 	Lundi	 Melon Gratin de penne Bio sauce camembert et thym Petit beurre Ananas au sirop 	Melon Gratin de penne Bio sauce camembert et thym Ananas au sirop	
	Mardi	 Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  /Betteraves - Vinaigrette Nuggets de volaille pané  /Crispy de blé Chou fleur - Sauce provençale Tomme noire (portion) Yaourt vanille Bio  	Nuggets de volaille pané  /Crispy de blé Chou fleur - Sauce provençale Tomme noire (portion) Yaourt vanille Bio 	
	Mercredi			
	Jeudi	 Pastèque Jambon blanc issu de porc Label Rouge  /Rôti de dinde  /Aiguillettes de blé épinards féta Salade de pommes de terre, tomates et maïs - Sauce façon remoulade Suisse fruité Gâteau du chef au yaourt  	Pastèque Jambon blanc issu de porc Label Rouge  /Rôti de dinde  /Aiguillettes de blé épinards féta Salade de pommes de terre, tomates et maïs - Sauce façon remoulade Gâteau du chef au yaourt 	
	Vendredi	 Tomates - Vinaigrette Filet de saumon MSC  - Sauce provençale /Omelette du chef (MEA)  - Sauce provençale Riz Bio Pilaf  Gouda Bio Nectarine blanche 	Tomates - Vinaigrette Filet de saumon MSC  - Sauce provençale /Omelette du chef (MEA)  - Sauce provençale Riz Bio Pilaf  Nectarine blanche	

T6 + LONGFOSSE
Du 30/06/2025 au 04/07/2025

		Menu	Menu	
	Lundi	Taboulé (semoule Bio) Estival  - Vinaigrette Paupiette au veau FR  - Sauce au poivre /Escalope de blé panée - , mayonnaise Mélange de petits pois et carottes Mimolette Flan nappé caramel	Taboulé (semoule Bio) Estival  - Vinaigrette Paupiette au veau FR  - Sauce au poivre /Escalope de blé panée - , mayonnaise Mélange de petits pois et carottes Flan nappé caramel	
	Mardi	Rosette /Carottes râpées - Vinaigrette Rôti de dinde  - , mayonnaise /Galette quinoa provençale - , mayonnaise Salade de coquillettes Bio, tomate et maïs  - Vinaigrette Vache qui rit Banane Bio 	Rosette /Carottes râpées - Vinaigrette Rôti de dinde  - , mayonnaise /Galette quinoa provençale - , mayonnaise Salade de coquillettes Bio, tomate et maïs  - Vinaigrette Banane Bio 	
	Mercredi			
	Jeudi	Oeuf dur - , mayonnaise Croque monsieur au jambon /Cordon végétal Haricots verts Bio à l'ail   Cantal AOP  Pêche	Oeuf dur - , mayonnaise Croque monsieur au jambon /Cordon végétal Haricots verts Bio à l'ail   Pêche	
	Vendredi	Salade verte - Vinaigrette Cheeseburger - , ketchup /Galette boulgour pois chiches emmental - , ketchup Frites au four /Frites friteuse /Pommes de terre noisette Coulommiers Yaourt aromatisé	Cheeseburger - , ketchup /Galette boulgour pois chiches emmental - , ketchup Frites au four /Frites friteuse /Pommes de terre noisette Coulommiers Yaourt aromatisé	