MENUS du 09 JUIN au 04 JUILLET 2025

La Chevrolière
L'eau et la terre nous sont propices

	LUNDI 09 JUIN	LUNDI 16 JUIN	LUNDI 23 JUIN	LUNDI 30 JUIN
SEM.24	**PENTECÔTE**	Concombre à la crème et au cumin Emincé de poulet forestier Pomme de terre sautée Panna cotta	Œuf mimosa Moussaka végétarienne Riz pilaf Yaourt fermier	Pastèque Sauté de porc à la moutarde Nouilles Fromage Fruit
SEM.25	MARDI 10 JUIN	MARDI 17 JUIN	MARDI 24 JUIN	MARDI 01 JUILLET
	Tomate mozzarella Pêche du jour crème d'estragon Riz créole Fromage Fruit	Salade grecque Tajine de haricots blancs Céréales gourmandes Yaourt fermier	Salade de boulgour au saumon Nage de poisson Ratatouille Lait Fruit	Salade de maïs et cœur de palmier Lasagne de légumes Salade Yaourt fermier
SEM. 26	MERCREDI 11 JUIN	MERCREDI 18 JUIN	MERCREDI 25 JUIN	MERCREDI 02 JUILLET
	Taboulé Sauté de porc au curry Poêlée de légumes de saison Lait Fruit	Salade de tomate Conchiglioni à la bolognaise Fromage Crumble de fruits	Salade de pomme de terre Falafels Courgettes sautées Lait Fruit	Salade de camembert pané Emincé de volaille au paprika Poêlée de chou romanesco Fromage Fruit
SEM. 27 - LA DERNIÈRE	JEUDI 12 JUIN	JEUDI 19 JUIN	JEUDI 26 JUIN	JEUDI 03 JUILLET
	Brocoli en vinaigrette Crispy de volaille Risotto de coquillettes à la tomate Crème vanille	Terrine de campagne Pêche du jour sauce citronnée Riz aux légumes Fromage Fruit	Melon Emincé de bœuf aux petits légumes Semoule Fromage Cake au fruits	Salade de pâtes Pêche du jour rôtie Poêlée de légumes Yaourt fermier
	VENDREDI 13 JUIN	VENDREDI 20 JUIN	VENDREDI 27 JUIN	VENDREDI 04 JUILLET
	Pizza aux légumes Couscous végétarien Semoule Lait Fruit	Salade de haricots vert Fondant de bœuf en carbonade Purée Lait Napolitain	Salade de riz Rôti de porc Epinards à la crème Lait Fruit	Pizza indienne Boulettes de bœuf à la tomate Frites Fromage Glace

Les menus sont **conformes aux recommandations du GEMRCN**, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.

Notre approvisionnement en viandes est au maximum FRANÇAIS

L'ensemble des repas est confectionné sur place, en utilisant au maximum des produits frais et non transformés

Les plats précédés de ce logo, sont des recettes contenants des produits issus de **l'approvisionnement local** et des **circuits courts**.

Les plats suivis de ce logo contiennent des produits entrant dans le calcul de la loi **EGALIM** fixant comme objectif une part d'approvisionnement au moins égale, en valeur, à 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques

Les produits suivis de ces logos entrent dans le programme **lait et fruits à l'école** et bénéficient d'une **"Aide UE à destination des écoles"**.

Menus végétariens les **13, 17, 23, 25** Juin et **01** Juillet