



Menu de juin et juillet 2025



Le sais-tu ?

L'abricot est l'un des premiers fruits de l'été. La pleine saison s'ouvre au mois de juin et se poursuit jusqu'à fin août.

Il existe une grande variété d'abricots. Mieux vaut acheter les abricots mûrs, à point : une fois cueillis, ils ne mûrissent plus. Pour reconnaître un abricot mûr, il doit être bien coloré et souple au toucher.

Les abricots sont des fruits fragiles, ils doivent être consommés dans les dix jours qui suivent leur récolte. Ils se conservent au frais en évitant toutefois de les mettre au réfrigérateur. On peut aussi en faire des conserves, confitures ou les faire sécher. Il est possible de les congeler en prenant soin d'enlever le noyau.

<p>lundi 2</p> <p>salade verte et cœurs de palmier jambon braisé lentilles vertes brie abricot</p> 	<p>mardi 3</p> <p>tomates cœur de bœuf poisson frais selon arrivage blé fromage à pâte cuite poire</p> 	<p>jeudi 5</p> <p>concombres vinaigrés boulettes d'agneau trio de fleurette en gratin yaourt nature sucré</p> 	<p>vendredi 6</p> <p>râpé de carottes et olives sauté de dinde salsifis et champignons tarte normande</p> 
<p>lundi 9</p> <p>  Bonne fête de la Pentecôte</p>	<p>mardi 10</p> <p>champignons aux fines herbes spaghettis bolognaises camembert pastèque</p> 	<p>jeudi 12</p> <p>céleri rémolade saucisse et merguez haricots verts et beurre crème dessert caramel</p> 	<p>vendredi 13</p> <p>Menu végétarien part de melon croque à l'emmental pommes de terre sautées glace au chocolat</p> 
<p>lundi 16</p> <p>feuilleté hot-dog ketchup salade de pâtes, dés de jambon, maïs, radis, tomates et concombres fromage blanc sucré</p> 	<p>mardi 17</p> <p>salade verte duo fromages cuisse de poulet carottes grillées fromages variés nectarine jaune</p> 	<p>jeudi 19</p> <p>mousse de canard poisson frais selon arrivage poêlée de légumes verts fromage à tartiner pomme</p> 	<p>vendredi 20</p> <p>méli mélo de crudités sauté de porc semoule liégeois au chocolat</p> 
<p>lundi 23</p> <p>tomates ensoleillées escalope de poulet petits pois entremet vanille maison</p> 	<p>mardi 24</p> <p>carottes râpées grillade de porc gratin de courgettes tomme grise compote</p> 	<p>jeudi 26</p> <p>taboulé concombres chausson de volaille à la bolognaise - ratatouille bûche mi-chèvre pêche plate</p> 	<p>vendredi 27</p> <p>betteraves crues brandade de morue maison petits suisses aromatisés</p> 
<p>lundi 30</p> <p>concombres à la crème sauté de dinde, carottes, salsifis et champignons fromages variés fraises au sucre</p> 	<p>mardi 1^{er}</p> <p>part de melon émincé de volaille mariné frites yaourt aromatisé</p> 	<p>jeudi 3</p> <p>méli mélo de crudités vide frigo cône de glace vanille</p> 	<p>vendredi 4</p> <p>Sortie scolaire</p> 

LÉGENDE

Légumes et fruits crus
Légumes et fruits cuits
Plat protidique
Féculent
Produit laitier
Produit lipidique

Les menus peuvent varier en fonction des livraisons, merci de votre compréhension.

