

REPAS DORLOTTE JUIN 2025

- 18 MOIS / + 18 MOIS

LUNDI 02 JUIN Haricots verts en salade Bourguignon Bouलगूर St-Nectaire Laitier Pêche***	LUNDI 09 JUIN FÉRIÉ	LUNDI 16 JUIN Friand au fromage Risotto de brocolis Fourme d'Ambert Abricot***	LUNDI 23 JUIN Tomate mimosa*** Merguez Haricots rouges Yaourt nature Cocktail de fruit
MARDI 03 JUIN Pizza au fromage Nuggets de blé Chou-fleur Brie de Meaux Crème vanille	MARDI 10 JUIN Asperge Gratin de pâte / œufs durs kiri Banane***	MARDI 17 JUIN Terrine de lapin / cornichons Chipolatas Tagliatelle Yaourt nature Pastèque***	MARDI 24 JUIN Céleri rémoulade*** Sauté de porc Pomme de terre Vapeur Chèvre Compote de pomme
MERCREDI 04 JUIN Avocat*** Moules Frites Munster Tarte aux fraises***	MERCREDI 11 JUIN Scarole*** Rôti de porc Tomate à la provençale*** Petit suisse Framboise*** / chantilly	MERCREDI 18 JUIN Carottes râpées Sauté de lapin à la moutarde Poêlé de courgettes et aubergines Cantal Clafoutis au cerises	MERCREDI 25 JUIN Concombre*** Paleron Flageolets Bleu d'Auvergne Pomme cuite***
JEUDI 05 JUIN Betteraves rouges Omelette Riz à la tomate Yaourt nature Melon***	JEUDI 12 JUIN Salade de riz Cuisse de poulet Carottes*** Camembert Pomme***	JEUDI 19 JUIN Pâte au thon Blanquette de veau Haricots beurre St-Nectaire Laitier Kiwi***	JEUDI 26 JUIN Œufs / mayonnaise Lasagne d'épinards Fromage blanc Cerise***
VENDREDI 06 JUIN Batavia*** Colin pané Ebly Gouda Cocktail de fruit	VENDREDI 13 JUIN Quiche lorraine Poisson Printanière de légumes Fromage blanc / gâteau sec Nectarine***	VENDREDI 20 JUIN Chou-fleur en salade Poisson Quinoa Édam Fraise***	VENDREDI 27 JUIN Feuille de chêne*** Poisson Petit pois Babybel Beignet au chocolat

Modifications possibles suite aux livraisons marchandises



AOP : Appellation d'origine protégée



Certifié agriculture biologique

*** Légumes et fruits frais de saison

Menu végétarien

Menu ou aliment bio

* Tous les jours pomme de terre et légumes verts pour les - 18 mois