

JEAN XXIII

Menu du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

Menu végétarien

Lundi 1 Juin

- Chiffonnade de **salade verte BIO**
- Concombres, Vinaigrette à la ciboulette

- Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes

Édam

- Fruit de saison

Mardi 2 Juin

- Chiffonnade de **salade verte BIO**
- Friand au fromage

Sauté de poulet façon basquaise

- Haricots verts BIO** à l'ail
- Riz pilaf

Mimolette

- Donut sucré

Jeudi 4 Juin

- Chiffonnade de **salade verte BIO**
- Wrap au thon et crudités

Escalope de dinde, sauce Dijonnaise

- Écrasé de pommes de terre du chef
- Petits pois aux oignons

Camembert

Liégeois à la vanille

Vendredi 5 Juin

- Chiffonnade de **salade verte BIO**
- Pâté de campagne

Filet de **colin MSC**, Sauce à l'oseille

- Semoule HVE**

Emmental

- Panna cotta du Chef au coulis de fraises

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

