



Menus Rayol canadel Juin 2025

*** MENU DE SECOURS

Nos engagements :						
Pain : Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique Composantes issues de l'agriculture biologique par semaine Produit IGP indication géographique Haute valeur environnementale/ CEZ Certification environnementale niveau 2 Toutes les viandes / sont d'origine France Boeuf : Exclusivement Race à Viande Poisson : Issu exclusivement de la Pêche durable Produit local Préparé dans notre cuisine Produit Artisanal Fromage AOP / AOC Fromage à la coupe Fruits et légumes : Frais de saison Produit végétarien Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture biologique BON APPETIT !						
lundi 2 juin 2025		mardi 3 juin 2025		mercredi 4 juin 2025		jeudi 5 juin 2025
Sauté de veau Marengo Riz aux courgettes Montcadi Fruit de saison		Salade iceberg vinaigrette & <u>pâté coupelle</u> *** (MS) Ravioli de bœuf sauce tomate & fromage râpé Fromage blanc sucré				MENU BIO & VEGETARIEN Omelette nature Duo de haricots verts persillés & pommes de terre Gouda Fruit de saison
lundi 9 juin 2025		mardi 10 juin 2025		mercredi 11 juin 2025		jeudi 12 juin 2025
FERIE		Salade de tomates & vinaigrette Bœuf aux olives Polenta Bio Flan au chocolat				MENU BIO & VEGETARIEN Bouchées courgettes, fêta & curry Riz aux petits légumes Emmental Yaourt aromatisé
lundi 16 juin 2025		mardi 17 juin 2025		mercredi 18 juin 2025		jeudi 19 juin 2025
				SEMAINE FRAÎCH' ATTITUDE		
MENU BIO		MENU VÉGÉTARIEN				
Sauté de bœuf sauce niçoise Ecrasé de pommes de terre Gouda Fruit de saison		Salade de tomates & mozzarella Gnocchis & courgettes façon zuchinata Mimolette Purée pomme-fraise				Nuggets de volaille & ketchup du chef Duo de haricots verts & pommes de terre Tomme de l'Ubaye Fraises & sucre
lundi 23 juin 2025		mardi 24 juin 2025		mercredi 25 juin 2025		jeudi 26 juin 2025
Concombres vinaigrette Sauté de bœuf à l'ancienne Riz camargue IGP Yaourt nature sucré		MENU VÉGÉTARIEN Cappelletti aux 4 fromages & sauce tomate Cantal AOP Fruit de saison				MENU BIO Boulettes de bœuf à l'orientale Semoule Emmental Fruit de saison
lundi 30 juin 2025		mardi 1 juillet 2025		mercredi 2 juillet 2025		jeudi 3 juillet 2025
Sauté de porc sauce romarin (Sauté de dinde sauce romarin) Purée de carottes & pommes de terre) Lou Foundre de l'Ubaye Fruit de saison		MENU PLAISIR DES ENFANTS Salade verte & vinaigrette Poulet rôti & ketchup (MAT: Emincé de poulet) Frite au four Mister freeze				MENU BIO & VEGETARIEN Curry de légumes d'été Semoule Edam Fruit de saison
						vendredi 6 juin 2025
						Concombres vinaigrette Thon, tomate & basilic Tortis semi-complètes Bio Yaourt nature sucré
						vendredi 13 juin 2025
						Tarte aux légumes du soleil Salade verte, <u>haricots verts & thon</u> *** (MS) Tomme de brebis Muffin vanille & pépites de chocolat
						vendredi 20 juin 2025
						Dips de carottes & fromage blanc à la menthe Filet de poisson frais sauce verveine Ratatouille à la niçoise Cake au citron
						vendredi 27 juin 2025
						Poisson Aioli Légumes Aioli Vache qui rit Compote de pomme *** (MS)
						vendredi 4 juillet 2025
						Carottes râpées & vinaigrette Carbonara de saumon Penne Rigate Fromage blanc sucré