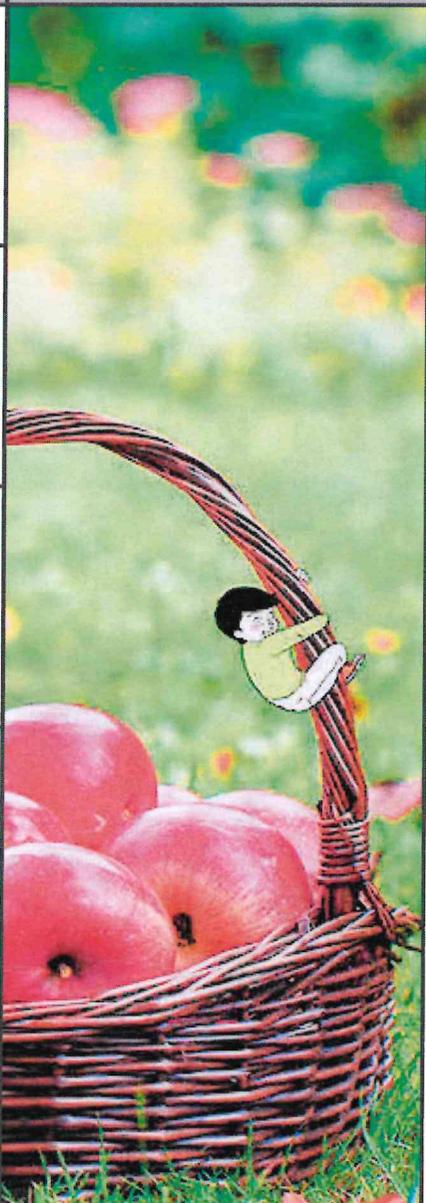


**T05-09 LES FORGES - PERISCOLAIRE**  
**Du 09/06/2025 au 13/06/2025**

Menu du Vendredi 13 Juin 2025 : Rouge de Plaisir

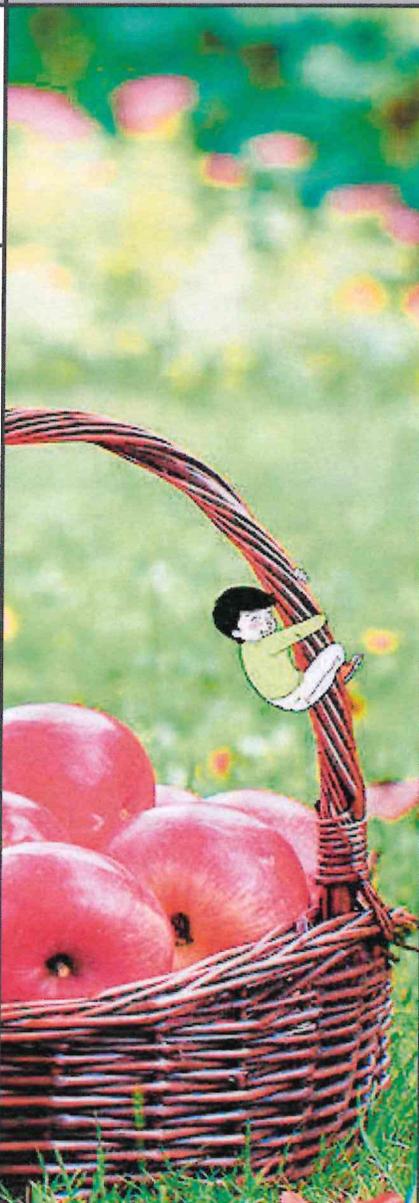
		Menu	
	Lundi		
	Mardi	Radis rose HVE  - et beurre 1/2 sel Tomate farcie /Tarte aux fromages Pommes de terre sautée - , ketchup x2 Fromage frais nature Fruit de saison	
	Mercredi	Salade verte - Vinaigrette Hachis parmentier (Bœuf haché VBF)   /Parmentier de lentilles Tomme blanche Nappé caramel	
	Jeudi	Concombre Bio   - à la crème Rôti de porc* (VPF)  - Sauce façon Dijonnaise /Quenelles - Sauce façon Dijonnaise (S/V) Blé Bio  - Épinards béchamel  Edam Bio  Compote <b>pomme</b> vanillée  	
	Vendredi	Salade de <b>tomate Bio</b>   - Vinaigrette Spaghettis Bio  - Bolognaise végétarienne ( <b>égrené de pois Bio</b> )  Emmental Bio râpé  Fraises HVE 	

 Produit labellisé  Plat signature  Origine France  Bio  Régional

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances  
 \* Contient du porc

**T05-09 LES FORGES - PERISCOLAIRE**  
**Du 16/06/2025 au 20/06/2025**

Menu

	Lundi	<p>Salade de maïs, tomates - vinaigrette            Cordon bleu à la dinde (VF)             /Croustillant pané au fromage            Gratin de chou fleur et pommes de terre             Suisse aux fruits            Fruit de saison</p>	
	Mardi	<p>Melon            Riz de Camargue IGP façon risotto  - aux courgettes, - sauce crémeuse au parmesan            Fromage fondu  <b>Crème dessert chocolat Bio</b>  </p>	
	Mercredi	<p><b>Concombre Bio</b>   - Vinaigrette            Bouchée - de la mer            /Boulettes végétarienne (S) - Sauce échalote - ciboulettes (S/V)  <b>Coquillettes Bio</b>  - Sauce échalote - ciboulettes (S/V)  <b>Emmental Bio</b>             Compote <b>pomme cerise</b> </p>	
	Jeudi	<p><b>Carottes Bio</b> râpées   - vinaigrette  <b>Sauté de porc* (R)</b>  - Sauce brune            /Omelette - sauce brune (s/v)            Purée de pommes de terre            Cantal A.O.P.   <b>Cerises</b> </p>	
	Vendredi	<p>Salade de <b>tomates Bio</b> mozzarella   - Vinaigrette            Rôti de bœuf (VBF)             /Galette végétarienne  <b>Blé Bio</b>   - Haricots verts  <b>Brie</b>             Semoule au lait vanillé façon du chef </p>	

 Origine France  Produit labellisé  Bio  Régional  Plat signature

*Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances*  
 \* Contient du porc