



MENU SAT ENSUES-LA-REDONNE – JUIN 2026

	LUNDI 01 Juin	MARDI 02 Juin	JEUDI 04 Juin	VENDREDI 05 Juin
Labels Egalim :				
Produit issu de l'agriculture biologique				
Label Rouge				
Menu végétarien				
Haute valeur environnementale				
Appellation d'origine protégée				
Pêche durable				
Appellation d'origine contrôlée				
Nos engagements :				
Produit local				
Dessert maison				
Viande d'origine France				
100% fraîcheur				
Plat du terroir				
Menu végétarien				
Menu à thème				
	LUNDI 01 Juin	MARDI 02 Juin	JEUDI 04 Juin	VENDREDI 05 Juin
	Menu veggie	Menu bio		
	Carottes râpées Raviolis aux légumes Emmental Crème dessert Pain, confiture / F blanc / fruit	Salade mixte Sauté de porc Pomme de terre sautées Yaourt bio Fruit de saison Gâteau / compote / petits suisses	Tomates mozzarella au basilic Colin à l'armoricaine Riz pilaf Petit suisse Timbale vanille chocolat F blanc / pain chocolat / fruit	Croque chèvre Boulette de bœuf Courgettes sautées Gouda Fruit de saison Compote / Yaourt / Biscuit à la fraise
	LUNDI 08 Juin	MARDI 09 Juin	JEUDI 11 Juin	VENDREDI 12 Juin
	Menu veggie	Menu bio	Menu royal	
	Salade aubergine et feta Flan de courgette Blé Fromage blanc Fruit de saison Marbré / Yaourt / compote	Salade de pomme de terre Steak de bœuf en sauce Blettes à la tomates Kiri Fruit de saison Pain, miel / F blanc / Compote	Salade, tomates, emmental Saucisses de volaille Semoule Yaourt Poire au chocolat Pain, chocolat noir / Yaourt / fruit	Duo de crudités Hoki en sauce Riz pilaf Edam Maestro au chocolat Pizza au fromage / fruit
	LUNDI 15 Juin	MARDI 16 Juin	JEUDI 18 Juin	VENDREDI 19 Juin
	Menu veggie	Menu bio	Menu provençale	
	Salade mixte Omelette au fromage Pomme de terre vapeur Tomme AOP Compote maison F blanc / fruit / pain miel	Salade de tomates Couscous aux boulettes Semoule Cantal Crème dessert Yaourt / Fruit / gâteau	Pissaladière Daube de bœuf Gnocchis à la romaine Brie Tarte tropezienne Pain / fromage / fruit	Salade de pâtes Escalope pané, citron Aubergine à la parmesane Fromage blanc Fruit de saison Quatre-quarts / compote / petits suisses
	LUNDI 22 Juin	MARDI 23 Juin	JEUDI 25 Juin	VENDREDI 26 Juin
	Menu veggie	Menu bio		
	Courgettes râpées Nuggets de blé Frites Fromage blanc Fruit de saison Yaourt / compote / gâteau maison	Duo de crudités Chili con carn Riz Emmental Fruit de saison Sandwich poulet / compote	Quiche au fromage Escalope de dinde au jus Gratine de blettes Yaourt bio Fruit de saison Marbré / Compote / f blanc	Taboulé Blanquette de saumon Haricots plats Saint-nectaire AOP Compote maison, biscuit Yaourt / Fruit / pain confiture
	LUNDI 29 Juin	MARDI 30 Juin	JEUDI 02 Juillet	VENDREDI 03 Juillet
	Menu veggie	Menu bio		C'est les vacances
	Salade de pâtes Falafels en sauce Petits pois Bleu bresse AOP Fruit de saison F blanc / Compote / pain chocolat noir	Salade mixte Daube de bœuf Pâtes Kiri Compote Yaourt / gâteau / fruit	Pissaladière Rôti de porc Haricots verts Fromage blanc Fruit de saison Compote / quatre-quarts / f blanc	Tomates mozzarella Steak en sauce Frites Fromage Glace aux fruits Fruit / yaourt à boire / Cookies

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

