

















 bio et local
 local
 bio

Menus du mois de juin 2022

	semaine du 1er au 3	semaine du 6 au 10	semaine du 13 au 17	semaine du 20 au 24	semaine du 27 au 30
 Lundi		Férialé	Pastèque	Taboulé de choux fleur 	Carpaccio de courgettes et melons 
			Tajine de légumes 	Cordon bleu S	Rôti de dinde S
			Semoule	Haricots verts C	Lentilles paysannes 
			Chanteneige	Yaourt aromatisé	Camembert
			Fromage blanc		Compote de pommes C
 Mardi		Melon	Salade piémontaise 	C'est l'été  Salade de lentilles d'été Filet de perche sauce tartare Gratin du sud' Glace 	Pizza + salade
		Pâtes à la sicilienne 	Emincés de porc au curry F		Polenta aux légumes de saison
		Petit Louis	Poêlée de légumes 		Gâteau marbré
		Glace	Gouda		
			Salade de fruits frais 		
Centre de loisirs	Salade camarguaise 	Tomates	Concombres	Radis et beurre	Salade suisse F
	Rôti de dindonneau S	Omelette de pommes de terre	Dos de colin sauce provençale S+F	Colombo d'agneau 	Poulet basquaise
Mercredi	Choux fleur à la crème F	Salade 	Riz au beurre	Pommes de terre vapeur	Ebly
	Saint Paulin	Vache qui rit	Emmental	vache qui rit	Cantal
	Compote	Gâteau de semoule C	Glace	Fromage blanc	Yaourt bio
	Concombres	Radis et beurre	Tomates et pois chiches	Concombres bulgare	Betteraves crues
Jeudi	Palette à la diable S	Saumon grillé S	Moules S	Poulet F	Hamburger S
	Frites 	Petits pois C	Frites F	Carottes de couleur et bouillottes 	Frites 
	Flan à la vanille 	Yaourt nature sucré	Crème pâtissière F+D	Comté	Salade de fruits 
				Clafoutis aux fruits 	
	Salade Marco Polo 	Carottes râpées 	Salade antiboise 	Salade verte	
Vendredi	Filet de merlu sauce citron S+F	Sauté de veau à la moutarde 	Filet de cabillaud S	Parmentier de légumes	
	Gratin de courgettes et riz 	Purée 	Ratatouille et Ebly 	Saint Paulin	
	Saint Nectaire	Fruit	Babybel	Gâteau de riz F+D	
	Fruits		Fruit de saison		

F = Frais C = Conserve S = Surgelé D = Déshydraté *Viande de bœuf d'origine française*  *fait maison*

Fromage blanc et lait: Tarrade Jean-Claude (EYZERAC)

Pommes de terre et pommes: Chaminade (SARRAZAC)

Bio:

- Pâtes, riz, céréales, huile de tournesol, beurre, farine, sucre: Manger Bio
 - Œufs bio: Manger Bio, La Salembraise ou Auchan Thiviers
 - Légumes bio: Manger bio ou La Salembraise
- Yaourt bio : la ferme Bélarbia

