



Menus du mois de juin 2024

	semaine du 3 au 7	semaine du 11 au 15	semaine du 17 au 21	semaine du 24 au 28	semaine du 1er au 5
Lundi	Carottes râpées	Tomates et maïs	Pastèque	Céleri rémoulade	Melon
	Paëlla d'été	Cordon bleu S	Escalope de porc à la moutarde	One pot fusillis lentilles	Risotto aux légumes grillés
	Camembert	Poêlée du sud + pommes de terre	Riz pilaf	Mimolette	Vache qui rit
	Fromage blanc	tome noire	Compote de pommes C	Fromage blanc	Yaourt nature sucré
Mardi	Concombres	Fruits de saison	Salade Marco Polo	Taboulé de saison	Radis roses et beurre
	Navarin d'agneau et ses légumes	Pastèque	Omelette nature	Rôti de veau	Filets de poulet basquaise S+F
	Brie	Poulet F	Ratatouille	Choux fleur et céréales au jus	Purée
	Fruit de saison	Spaghettis au jus	St Nectaire	Glace	Compote de pêches C
		Yaourt aromatisé	Crème pâtissière F+D		
Centre de loisirs	Tomates et thon	Salade verte et croutons	Crêpes salées S	Salade antiboise	Concombres
	Cordon bleu S	Rôti de veau	Filet de perche au four S+F	Poulet F	Steak hachés S
	Ratatouille & riz	Coquillettes au beurre	Semoule	Gratin de courgettes	Penne à la sicilienne
Mercredi	Tartare	Pyrénées	St Paulin	Buche de chèvre	Babybel
	Glace	Compote C	Fruit	Yaourt nature	Cocktail de fruits C
	Radis roses et beurre	Betteraves rouge à la moutarde			Carpaccio melon/courgette
Saucisses de volaille F	Moules à la crème S+F	Columbo de porc			Filet de perche au four S+F
Pois cassés F	Frites	Frites			Semoule de légumes
	Compote de pommes C	Glace	Cookies pépites de chocolat	Salade de fruits frais	
Vendredi	Melon	Feuilleté au fromage S	Salade piémontaise	Salade Napoli	
	Filet de limande meunière S	Curry de lentilles corail aux aubergines	Saumon grillé S	Filet de colin sauce citron S+F	
	Haricots vert c	Clafoutis aux cerises	Carottes et boulgour persillés	Haricots beurre C	
	Riz au lait		Tartare	Fruits de saison	
			Fruit de saison		

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