



MENU

JUN/JUILLET

2022



Lundi 6 Juin **Mardi 7 Juin** **Jeudi 9 Juin** **Vendredi 10 Juin**

Pentecôte

Concombre
Cassoulet
Compote



Piémontaise
Steak haché*
Blettes/haricots verts
Muffin



Betteraves
Poisson en sauce
Riz
Kiri
Abricots



Lundi 13 Juin **Mardi 14 Juin** **Jeudi 16 Juin** **Vendredi 17 Juin**

Macédoine+œufs
Poisson pané
Epinards
Glace



Riz+thon
Rôti de porc
Courgettes
Camembert
Pastèque



Salade+ gruyère
Couscous de volaille
Crème chocolat



Pamplemousse
Hachis parmentier*
Chèvre
Prune



Lundi 20 Juin **Mardi 21 Juin** **Jeudi 23 Juin** **Vendredi 24 Juin**

Radis beurre
Poisson en sauce
Boulgour
Yaourt



Pomme de terre+hareng
Bœuf mode*
Carottes
Petits suisses



Carottes rapées
Rôti de dinde
Pâtes
Fromage blanc



Concombre
Moussaka
Vache qui rit
Nectarine



Lundi 27 Juin **Mardi 28 Juin** **Jeudi 30 Juin** **Vendredi 1 Juillet**

Taboulé
Omelette
Ratatouilles
Glace



Risetti+maïs
Cuisse de poulet
Céleri
Gâteau aux yaourts,
aux mûres



Pâté de foie
Filet de poisson
Brocolis
Saint Paulin
Salade de fruits



Betteraves
Saucisses de bœuf
Flageolets
Kiri
Abricot



Lundi 4 Juillet **Mardi 5 Juillet** **Jeudi 7 Juillet**

Riz+thon
Sauté de lapin
Choux pomme
Beignets



Self
Emincé poulet
Haricots verts
Self

Macédoine
Chilicorn carné*
Glace



*Viande bovine d'origine France

Les légumes frais sont locaux

Pain Bio tous les mardis

Lait Bio utilisé pour toutes les préparations à base de lait

