

Menus du mois de Juin

Semaine du 22 au 28 Mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	VEGETARIEN			
Carottes râpées ☰	Salade de pois chiches à la provençale ☰		Salade de tomate ☰	Salade de pomme de terre ☰
Sauté de dinde aux olives ☰	Pané blé épinards emmental		Lasagnes au saumon 🐟	Cordon bleu
Pâtes à la napolitaine ☰	Poêlée provençale			Petits pois carottes ☰
Fromage	Petit suisse		Fromage	Fromage blanc aromatisé
Crème vanille	Compote		Beignet	Fruit frais

THEME

Semaine du 29 Mai au 04 Juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
VEGETARIEN				
Betteraves vinaigrette ☰	Tomates féta ☰		Emincé d'iceberg aux croûtons ☰	Pastèque
Gratin de coquillettes au fromage ☰	Sauté de bœuf à la tomate 🇫🇷 ☰		Steack haché ketchup 🇫🇷	Poisson pané et citron 🐟
Fromage blanc nature	Ratatouille ☰		Frites	Purée ☰
Compote	Fromage		Yaourt nature	Fromage
	Fruit frais		Mousse chocolat	Yaourt aromatisé

Semaine du 05 au 11 Juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			VEGETARIEN	
Salade de pâtes ☰	Melon		Pastèque	Betteraves
Boulettes de bœuf 🇫🇷	Aiguillettes de poulet à l'estragon ☰		Omelette nature	Parmentier de poisson 🐟
Haricots verts ☰	Beignet de chou-fleur		Courgettes sautées ☰	Fromage
Fromage blanc nature	Fromage		Yaourt nature	Fromage
Compote	Crème dessert chocolat		Quatre-quarts	Fruit frais

Semaine du 12 au 18 Juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	VEGETARIEN		TEX-MEX	
Quiche au fromage	Tomates ☰		Salade mexicaine ☰	Salade de pâtes ☰
Saucisse*	Quenelle sauce tomate ☰		Poulet sauce barbecue ☰	Risotto de poisson 🐟 ☰
Lentilles ☰	Haricots verts ☰		Légumes à la mexicaine ☰	Fromage
Petit suisse	Fromage		Fromage	Yaourt nature
Sablé	Yaourt aromatisé		Flan au caramel	Fruit frais

Traces potentielles d'allergènes dans les plats. Alternatives sans porc pour les effectifs déclarés.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

☰ FAIT MAISON	VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE	🇫🇷
PRODUITS REGIONAUX	COMPOSANTE BIO en gras	
PECHE DURABLE	JOURNEE A THEME	
	JOUR BIO	
	JOUR VEGE	