




MENU JUIN 2019



PERIODE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI	ANNIVERSAIRES
Du 3 juin au 7 juin	Carottes râpées / Artichaud Noix de jambon Haricots à la tomate Crème dessert pralinée	Salade verte Couscous au poulet Petits Filous	Pâté de foie / Cornichons Filet de hoki Gratin de courgettes Pommes vapeur Fraises au sucre	Betteraves râpées (pommes / emmental) Veau aux olives Petits pois Tarte aux pommes	Wilfried-Carl Emilien Alicia
Du 10 juin au 14 juin	FERIE	Tomates basilic Lasagnes de légumes au thon Fromage blanc Barre chocolat β	Rosette / Beurre Poisson à l'arrivage Carottes vichy / Cœurs de blé Vache qui rit Orange	Melon Rôti de porc aux pêches Lentilles Clafouti aux cerises	Ilio
Du 17 juin au 21 juin	Œufs mimosa Escalope normande Haricots verts Riz au lait β	Salade verte Tomates / Pommes de terre farcies Yaourt aromatisé	Terrine de campagne Filet de colin meunière Gratin de brocolis Riz Abricot	Concombres / Surimi Sauté de bœuf provençal Coquillettes Gâteau / confiture	Lucas Ines
Du 24 juin au 28 juin	 MENU D'ETE	Salade verte Parmentier de canard Liégeois chocolat	Carottes râpées / Maïs Poisson à l'arrivage Ratatouille Petits pois Compote / Madeleine	Sardines méditerranéennes Saucisses grillées Haricots verts Gâteau Banane	Joyce Charly Léo Zoé
Du 1er juillet au 5 juillet	Salade verte Pâtes bolognaises Crème caramel Langues de chat	Tomates / Mozzarella Sauté de porc à la crème moutarde Semoule Gâteau / Miel	Mousse de canard Fish and chips Gratin dauphinois Salade de fruits frais	Taboulé de quinoa β (tomates / concombres / thon) Poulet Glaces	Tessa



Bon appétit !



MENU VEGETARIEN 1 fois par mois

"@" produits locaux,
"β" produits Bio,
fruits et légumes de saison
Provenance France