

MENU

JUIN/JUILLET

2023



Jeudi 1 Juin	Vendredi 2 Juin
Pain de poisson 	Radis beurre 
Cuisse de poulet	Filet de poisson
Courgettes	Cœur de blé de Louisiane
Gâteau de semoule 	Kiri 
	Salade de fruits 

Lundi 5 Juin	Mardi 6 Juin	Jeudi 8 Juin	Vendredi 9 Juin
Carottes rapées + œuf	Risetti + thon	Concombres 	Betteraves 
Poisson pané 	Escalope de porc	Rôti de dinde	Lasagnes* 
Purée de chou-fleur	Haricots verts 	Flageolets	Cerise 
Crème cookies	Camembert	Petits suisses 	
chocolat blanc 	Fruits de saison		

Lundi 12 Juin	Mardi 13 Juin	Jeudi 15 Juin	Vendredi 16 Juin
Céleri rave 	Radis beurre	Torti + surimi 	Choux pomme + fêta
Poisson en sauce 	Poulet basque 	Saucisses de bœuf*	Moussaka
Riz 	Pommes de terre vapeur	Epinards 	Fraises 
Crème biscuits 	Fromage blanc	Liégeois	

Lundi 19 Juin	Mardi 20 Juin	Jeudi 22 Juin	Vendredi 23 Juin
Riz + thon	Tartine de saucisson	Lentilles + saucisses	Macédoine 
Brouillade d'œufs 	Filet de poisson 	de strasbourg	Chili con carné* 
Glace 	Julienne de légumes	Escalope de dinde	Saint Paulin
	Vache qui rit 	Petits pois/carottes	Compote 
	Fruits de saison	Muffin	

Lundi 26 Juin	Mardi 27 Juin	Jeudi 29 Juin	Vendredi 30 Juin
Taboulé	Concombres 	Salade + maïs + surimi	Pizza 
Sauté de canard 	Langue de bœuf*	Cassoulet 	Filet de poisson
Céleri	Sauce piquante	Crème anglaise 	Brocolis
Beignet 	Quinoa		Salade de fruits 
	Gruyère + fruits de saison		

Lundi 3 Juillet	Mardi 4 Juillet	Jeudi 6 Juillet	Vendredi 7 Juillet
Tomate+mozarella 	Melon 	Self	Betteraves 
Jambon blanc	Steak haché* 	Emincé de poulet	Poisson en sauce 
Frites 	Courgettes 	Haricots verts/blettes 	Blé
Banane	Glace 	Self	Fruits de saison

*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

