

MENU

JUIN/JUILLET

2023



Jeudi 1 Juin

Pain de poisson
Cuisse de poulet
Courgettes
Gâteau de semoule



Vendredi 2 Juin

Radis beurre
Filet de poisson
Cœur de blé de Louisiane
Kiri
Salade de fruits



Lundi 5 Juin

Carottes rapées + œuf
Poisson pané
Purée de chou-fleur
Crème cookies
chocolat blanc



Mardi 6 Juin

Risetti + thon
Escalope de porc
Haricots verts
Camembert
Fruits de saison



Jeudi 8 Juin

Concombres
Rôti de dinde
Flageolets
Petits suisses



Vendredi 9 Juin

Betteraves
Lasagnes*
Cerise



Lundi 12 Juin

Céleri rave
Poisson en sauce
Riz
Crème biscuits



Mardi 13 Juin

Radis beurre
Poulet basque
Pommes de terre vapeur
Fromage blanc



Jeudi 15 Juin

Torti + surimi
Saucisses de bœuf*
Epinards
Liégeois



Vendredi 16 Juin

Choux pomme + fêta
Moussaka
Fraises



Lundi 19 Juin

Riz + thon
Brouillade d'œufs
Glace



Mardi 20 Juin

Tartine de saucisson
Filet de poisson
Julienne de légumes
Vache qui rit
Fruits de saison



Jeudi 22 Juin

Lentilles + saucisses
de strasbourg
Escalope de dinde
Petits pois/carottes
Muffin

Vendredi 23 Juin

Macédoine
Chili con carné*
Saint Paulin
Compote



Lundi 26 Juin

Taboulé
Sauté de canard
Céleri
Beignet



Mardi 27 Juin

Concombres
Langue de bœuf*
Sauce piquante
Quinoa
Gruyère + fruits de saison



Jeudi 29 Juin

Salade + maïs + surimi
Cassoulet
Crème anglaise



Vendredi 30 Juin

Pizza
Filet de poisson
Brocolis
Salade de fruits



Lundi 3 Juillet

Tomate+mozarella
Jambon blanc
Frites
Banane



Mardi 4 Juillet

Melon
Steak haché*
Courgettes
Glace



Jeudi 6 Juillet

Self
Emincé de poulet
Haricots verts/blettes
Self



Vendredi 7 Juillet

Betteraves
Poisson en sauce
Blé
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

