

# MENU



**JUIN**  
**2024**

**Lundi 3 Juin**      **Mardi 4 Juin**      **Jeudi 6 Juin**      **Vendredi 7 Juin**

Macédoine  
Poisson sauce en sauce  
Blé  
Crème antillaise



Quinoa +thon  
Rôti de dinde  
Céleri rave  
Mousse



Salade+tomates  
Steak haché\*  
Purée de pomme de terre  
Crème anglaise



Concombres  
Navarin  
Trio de céréales  
Saint Paulin  
Fruits de saison



**Lundi 10 Juin**      **Mardi 11 Juin**      **Jeudi 13 Juin**      **Vendredi 14 Juin**

Radis beurre  
Brouillade d'œuf  
Riz  
Fromage blanc



Tartine de saucisson  
Cuisse de poulet  
Gratin de courgettes  
Muffin



Riz+maïs tomates  
Filet de poisson  
Brocolis  
Camembert  
Nectarine



Tomates +mozzarella  
Saucisses de bœuf\*  
Pois cassés  
Compote



**Lundi 17 Juin**      **Mardi 18 Juin**      **Jeudi 20 Juin**      **Vendredi 21 Juin**

Taboulé  
Sauté de canard  
Salsifis  
Beignets



Salade + Maïs  
Joue de porc  
Pomme vapeur  
Chèvre  
Fruits de saison



Chou-fleurs vinaigrette  
Rouelle à la tomate  
Semoule  
Glace



Friands  
Filet de poisson  
Epinards  
Fruits de saison



**Lundi 24 Juin**      **Mardi 25 Juin**      **Jeudi 27 Juin**      **Vendredi 28 Juin**

Macédoine  
Jambon blanc  
Pâtes  
Vache qui rit  
Fruits de saison



Lentilles vinaigrette  
Carbonnate flammande\*  
Carottes  
Clafoutis aux fruits



Pain de poisson  
Escalope de dinde  
Ratatouille  
Gâteau de semoule



Betteraves  
Brandade de morue  
Kiri  
Fruits de saison



**Lundi 1 Juillet**      **Mardi 2 Juillet**      **Jeudi 4 Juillet**      **Vendredi 5 Juillet**

Carottes rapées œufs  
Poisson pané  
Brocolis  
Yaourt



Pomme de terre hareng  
Echine de porc  
Petits pois/carottes  
Saint Paulin  
Fruits de saison



SELF  
Emincé de poulet  
Haricots verts  
SELF



Macédoine  
Steak haché\*  
Frites  
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

