

MOIS DE JUIN 2024

LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
Sucrine vinaigrette	Œufs mimosa	Carottes râpées	Pâté de campagne	Radis beurre
Poulet tex-mex Pommes noisette	Cordon bleu Epinard à la crème	Chipolatas (produit local) Petits pois	Boulettes de bœufs Haricots verts	Pavé de poisson blanc provençale Riz bio
Yaourt aux fruits	Caillade (produit local)	Petit suisse sucré	Camembert	Cantal
Fruit de saison	Compote	Crème caramel	Fruit de saison	Glace

LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Salade oignons asperges maïs	Macédoine	Tomates vinaigrette	Jambon blanc	Salade piémontaise
Steak haché sauce tomate basilic Röstis	Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne Frites	Sauté d'agneau Brocolis	Escalope de poulet Haricots jaunes	Poisson pané Riz
Brie	Carré frais	Yaourt nature	Fromage blanc	Buche de chèvre
Fruit de saison	Pêche au sirop	Clafoutis aux abricots	Fruit de saison	Crème dessert

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Sucrine vinaigrette	Salade Marco Polo	Concombres	Saucisson sec	Œufs mimosa
Raviolis gratinés	Saucisse (produit local) Carottes vichy	Paupiette de dinde Haricots blancs	Steak haché de veau Haricots vert	Calamars Julienne de légumes
Tome	Yaourt de Lily (produit local)	Kiri	Yaourt nature	Emmental
Fruit de saison	Compote	Beignet de framboise	Fruit de saison	Crème liégeoise

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Champignons à la grecque	Melon	Carottes râpées	Mortadelle	Tomates ciboulette
Nuggets de poulet Courgettes	Boulettes d'agneau Flageolets	Steak haché (produit local) haricots verts	Escalope de poulet Ratatouille	Filet de merlu sauce aneth Pâtes
St Môret	Tome noire	Yaourt aux fruits	St Paulin	Fromage blanc
Glace	Compote	Fruit de saison	Crème dessert	Fruit de saison