

MENU du Mois de juin et juillet 2022

		<u>Jeudi 2</u> Pâté de campagne Oeuf dur  Ratatouille Brie Banane	<u>Vendredi 6</u> Betteraves rouges  Lieu noir en papillote Riz  Kiri Glace
<u>Lundi 6</u> <u>Férié</u>	<u>Mardi 7</u> Salade de blé  + tomates + courgettes Quiche Lorraine Salade Edam Orange 	<u>Jeudi 9</u> Taboulé  à la tomate Poisson pané Haricots verts Cantal Pomme 	<u>Vendredi 10</u> Radis + beurre Joue de porc Macaroni  Comté Salade de fruits 
<u>Lundi 13</u> Lentilles  au thon Blanc de dinde Carottes Vichy  Emmental Poire	<u>Mardi 14</u> Salade + gruyère Rôti de porc Salsifis Camembert Compote 	<u>Jeudi 16</u> Melon Coquillettes  sauce Bolognaise(1) Petit suisse	<u>Vendredi 17</u> Concombre  à la crème Poisson frais sauce beurre blanc (1) Boulgour  Yaourt vanillé 
<u>Lundi 20</u> Betteraves  rouges Cordon bleu Purée  Fromage chèvre Pomme 	<u>Mardi 21</u> Salade Niçoise (riz  + tomates + thon + maïs) Pilon de poulet Haricots verts Tome Banane	<u>Jeudi 23</u> Taboulé  (poivron +b e tomate + +concombre) Sauté de veau Carottes + champ. Crème chocolat Biscuit	<u>Vendredi 24</u> Salade + œuf mimosa Colin sauce tomate Riz Fromage blanc
<u>Lundi 27</u> Filets de maquereaux Gratin de courgettes au steak Petit suisse aromatisé Pastèque	<u>Mardi 28</u> Carottes râpées Saucisse de porc Coquillettes  Yaourt 	<u>Jeudi 30</u> Mousse de foie Escalope au cheddar Frites Brie Fraises	<u>Vendredi 1^{er} juillet</u> Salade de P/terre  + radis + thon Poisson frais Haricots verts Camembert Pomme 



: Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale
(1) Sauce « fait maison »

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.