


























## MENU du Mois de juin et juillet 2022

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



: 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.