


MENU Du Mois de JUIN 2023

<p>Lundi 5</p> <p>Concombre  Cordon bleu Haricots verts Semoule au lait</p>	<p>Mardi 6 Végétarien</p> <p>Salade de tomates Feuilleté maraîcher Salade Camembert Pomme </p>	<p>Jeudi 8</p> <p>Salade de Gouda Sauté d'agneau Riz  yaourt </p>	<p>Vendredi 9</p> <p>Pastèque Poisson sauce tomate Salsifis Edam Orange </p>
<p>Lundi 12</p> <p>Carottes râpées  Gratin de courgettes au steak Fromage blanc</p>	<p>Mardi 13 Végétarien</p> <p>Lentilles  au thon Pizza Salade Poire</p>	<p>Jeudi 15</p> <p>Salade de mâche au gruyère Blanc de dinde Frites Glace</p>	<p>Vendredi 16 Menu Finlandais</p> <p>Betteraves rouges Poisson à la Finlandaise Ecrasé de p/ de terre </p>
<p>Lundi 19</p> <p>Salade de tomates Sauté de porc à l'ananas Quinoa  Tome Kiwi </p>	<p>Mardi 20 végétarien</p> <p>Taboulé  œuf dur Epinards Mousse au chocolat</p>	<p>Jeudi 22</p> <p>Concombre Veau Provençal Boulgour  Kiri Salade de fruits</p>	<p>Vendredi 23</p> <p>Salami + beurre Saucisse Petits pois Yaourt à la vanille</p>
<p>Lundi 26</p> <p>Salade + surimi Escalope de dinde au curry Jardinière de légumes Mimolette Compote</p>	<p>Mardi 27 végétarien</p> <p>Melon Chili végétarien Riz  Yaourt au fruits</p>	<p>Jeudi 29</p> <p>Filets de maquereaux Escalope au Cheddar Brocoli Pêche</p>	<p>Vendredi 30</p> <p>Salade de coquille Poisson pané Haricots beurrés Emmental Flan</p>

 : Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale

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