



Menu du mois de juin 2024



	lun 03/06/2024	mar 04/06/2024	mer 05/06/2024	jeu 06/06/2024	ven 07/06/2024	
S						
E						
M	Salade aux cantal	Radis	Salade verte	Salade de riz complète	Tomates vinaigrette	
A	Steak	Sauté de poulet citron	Potatoes burger		Poisson du jour MSC	
I	Pâtes petit épeautre	Pommes de terre vapeur	Glace		Purée épinards	
N	Fruit de saison	Compote abricots			Yaourt sucré	Salade de fruits
E						
S	lun 10/06/2024	mar 11/06/2024	mer 12/06/2024	jeu 13/06/2024	ven 14/06/2024	
E						
M	Melon	Tomates œuf dur	Carottes râpées	Concombres vinaigrette	Taboulé	
A	Brochette de bœuf maison	lardons haricots verts pois chiches grillés	Frites de poulet	Gratin de macaronis à la volaille	Tomate farcie maison	
I	Pennes		Haricots beurre			
N	Compote poires		Fromage blanc	Fruit de saison	Glace	Yaourt chocolat
E						
S	lun 17/06/2024	mar 18/06/2024	mer 19/06/2024	jeu 20/06/2024	ven 21/06/2024	
E						
M	Salade de petit pois menthe	tartare de tomates	Betterave vinaigrette	Melon	croque monsieur végétarien	
A	Pilon de poulet	Sauté de porc au curry	Saucisse	Faux filet		
I	Boullgour/fromage	Purée de courgettes	Moquette	Polenta crémeuse		salade verte
N	Salades oranges fleur oranger	compote bananes	Yaourt sucré	Salade de fruits maison		Semoule au lait coulis de fraise
E						
S	lun 24/06/2024	mar 25/06/2024	mer 26/06/2024	jeu 27/06/2024	ven 28/06/2024	
E						
M	tomates fête	Radis	Salade aux noix	tartine guacamole	Melon	
A	carbonara au tofu	Brochette de volaille	Emince de dinde kebab	Poisson du jour MSC	Jambon blanc	
I		Frites	Poêlée campagnarde	Ratatouille	Coquillettes	
N	Fruit de saison	Compote de pommes	Pâtisserie	Yaourt confiture	Salade de fruits maison	
E						
S	lun 01/07/2024	mar 02/07/2024	mer 03/07/2024	jeu 04/07/2024	ven 05/07/2024	
E						
M	Gaspacho concombre yaourt	Gougères au fromage	Melon	Tomates vinaigrette	Grand pique nique	
A	Tajine de poulet au citron	Steak	Aiguillette de poulet marine	Cappelletti épinard		
I	Tagliatelles aux œufs	Pommes de terre grenaille rôties au four	Poêlée mélange du soleil	Pâtisserie		
N	Compote abricots	Fromage blanc	Glace			

*Biologique/label

*Biologiques et locale

Produit issu du commerce équitable

*produit bruts ou peu transformés fait maison

*non bio



*Toutes nos viandes (Bœuf, veau, agneau, porc et volailles) sont BIO et locales ou d'origine France.

*Le poisson de la criée est issu d'une pêche durable et de saison.

*Il peut nous arriver de devoir effectuer des changements de dernière minute, que ce soit sur la composition des menus ou la provenance des produits, mais nous mettons tout en œuvre pour vous apporter un service de qualité et tenir au mieux nos engagements