

Menus du mois de juin 2022

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS

Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 01	Jeudi 02 - menu végétarien	Vendredi 03
Salade rose Estouffade de bœuf provençale Poêlée méridionale Fromage – crumble pomme BIO	Concombre à la bulgare Rôti de dinde sauce moutarde Lentilles au jus Fromage - melon	Mesclun vinaigrette framboise Omelette persillée Pommes frites Fromage – cocktail de fruits	Salade de radis Steack de soja sauce tomate Brisures de chou fleur persillade Petits suisses - compote	Terrine de campagne / sardines Poisson épices du soleil Ratatouille Mimolette – mousse coco
Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09 - menu végétarien	Vendredi 10
Salade niçoise Emincé de bœuf Poêlée bretonne Brie – compote BIO	Melon jaune Steack haché maître d'hôtel Courgettes à la béchamel St-Paulin – éclair au chocolat	Salade composée Saucisse brasse / volaille Purée St-Germain Fromage - abricots	Salade de tomates BIO mozzarella, basilic Hachis Parmentier de légumes Fromage oval – glace à l'eau	Rosette / betteraves Colin à la dieppoise Haricots verts Yaourt nature - kiwi
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16 - menu végétarien	Vendredi 17
Salade de maïs, thon, soja Omelette au jambon / nature Pommes sautées Fromage - compote	Melon vert Tajine aux fruits secs Semoule Fromage fouetté – salade de fruits exotiques fleur d'oranger	Salami / tomates au basilic Canard à l'ananas Julienne de légumes Emmenthal - flan	Feuilleté au fromage Burger végétarien Purée de carottes Yaourt BIO vanille - nectarine	Batavia au gouda Poisson pané au citron Riz basmati au curry Brebis crème - orange
Lundi 20	Mardi 21 - menu végétarien	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24

Viande – poisson - oeuf
(protéines animales, lipides, vitamines, fer)

Produits laitiers
(protéines, calcium, vitamines)

Féculents
(glucides complexes, protéines, vitamines, fibres)

Légumes ou fruits cuits
(glucides, minéraux, vitamines, fibres)

Légumes ou fruits crus
(glucides, minéraux, vitamines, fibres)

Origine des viandes : française sauf agneau