

Menus du mois de juin 2022

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS

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