



MENUS DU LUNDI 5 JUIN AU VENDREDI 30 JUIN 2023



LUNDI 5 JUIN Menu BIO	MARDI 6 JUIN	JEUDI 8 JUIN Menu Végétarien	VENDREDI 9 JUIN
TARTARE DE LEGUMES VERTS (Courgettes, fèves fraîches, oignon violet) SAUCISSETTE D'AGNEAU TOMATES A LA PROVENCALE GATEAU DE SEMOULE***	SALADE A L'AIL FIDEUA AUX FRUITS DE MER*** EMMENTAL* CERISES	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE BOULETTES DE HARICOTS ROUGES CHOUX-FLEURS ROTIS AUX EPICES FLAMBY***	SALADE DE POIS CHICHES KEFTA SAUCE MAROCAINE A LA TOMATE FROMAGE BLANC AU MIEL*
LUNDI 12 JUIN Menu BIO	MARDI 13 JUIN	JEUDI 15 JUIN Menu Végétarien	VENDREDI 16 JUIN
CONCOMBRE VINAIGRETTE LASAGNE SAUMON/RICOTTA/EPINARDS**** PECHE	SALADE VERTE MOUSSAKA PATES* VACHE QUI RIT* GATEAU AU CHOCOLAT**	SALADE EPEAUTRE/MAIS COURGETTES FARCIES RICOTTA/PARMESAN* MELON AU CITRON VERT	TOMATES CERISES POULET MASSALA RIZ BASMATI CHEVRE* COMPOTE
LUNDI 19 JUIN Menu BIO	MARDI 20 JUIN	JEUDI 22 JUIN Menu Végétarien	VENDREDI 23 JUIN
RADIS AU BEURRE* MERLU SAUCE TOMATE* EPEAUTRE LIEGEOIS AU CHOCOLAT**	CROUTON DE TAPENADE** MIJOTE DE PORC CAROTTES VICHY ET PdeT ST PAULIN* ABRICOT	SALADE DE PdeT A LA PARIESIENNE (PdeT, échalote, tomate, basilic) OMELETTE* HARICOTS VERTS PERSILLES YAOURT DE SOJA AU CAMEL**	TABOULE* BROCHETTES DE DINDE BROCHETTES DE LEGUMES KIRI* CERISES
LUNDI 26 JUIN Menu BIO	MARDI 27 JUIN	JEUDI 29 JUIN Menu Végétarien	VENDREDI 30 JUIN
SALADE VERTE COMTE* ENCORNETS A LA PROVENCALE* COURGETTES EN PERSILLADE EBLY* BROWNIES CHOCOLAT**	CONCOMBRE A LA CREME* TOMATES FARCIES RIZ SALADE DE FRAISES AU BASILIC	SALADE VERTE RATATOUILLE SEMOULE* FROMAGE BLANC AUX FRUITS*	SALADE DE QUINOA/TOMATES/CONCOMBRE FILET DE POULET BRUNOISE DE LEGUMES GLACE**

Produits pouvant contenir des allergènes :

*Lactose

*Poissons/crustacés

*Produits industriels ou transformés

*Œufs/soja

*Gluten / Chaque repas est accompagné de pain blanc ou aux céréales

Origine viande bovine : Union Européenne

Bon Appétit





MENUS DU LUNDI 5 JUIN AU VENDREDI 30 JUIN 2023



LUNDI 5 JUIN Menu BIO	MARDI 6 JUIN	JEUDI 8 JUIN Menu Végétarien	VENDREDI 9 JUIN
TARTARE DE LEGUMES VERTS (Courgettes, fèves fraîches, oignon violet) SAUCISSETTE D'AGNEAU TOMATES A LA PROVENCALE GATEAU DE SEMOULE***	SALADE A L'AIL FIDEUA AUX FRUITS DE MER*** EMMENTAL* CERISES	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE BOULETTES DE HARICOTS ROUGES CHOUX-FLEURS ROTIS AUX EPICES FLAMBY***	SALADE DE POIS CHICHES KEFTA SAUCE MAROCAINE A LA TOMATE FROMAGE BLANC AU MIEL*
LUNDI 12 JUIN Menu BIO	MARDI 13 JUIN	JEUDI 15 JUIN Menu Végétarien	VENDREDI 16 JUIN
CONCOMBRE VINAIGRETTE LASAGNE SAUMON/RICOTTA/EPINARDS**** PECHE	SALADE VERTE MOUSSAKA PATES* VACHE QUI RIT* GATEAU AU CHOCOLAT**	SALADE EPEAUTRE/MAIS COURGETTES FARCIES RICOTTA/PARMESAN* MELON AU CITRON VERT	TOMATES CERISES POULET MASSALA RIZ BASMATI CHEVRE* COMPOTE
LUNDI 19 JUIN Menu BIO	MARDI 20 JUIN	JEUDI 22 JUIN Menu Végétarien	VENDREDI 23 JUIN
RADIS AU BEURRE* MERLU SAUCE TOMATE* EPEAUTRE LIEGEOIS AU CHOCOLAT**	CROUTON DE TAPENADE** MIJOTE DE PORC CAROTTES VICHY ET PdeT ST PAULIN* ABRICOT	SALADE DE PdeT A LA PARIESIENNE (PdeT, échalote, tomate, basilic) OMELETTE* HARICOTS VERTS PERSILLES YAOURT DE SOJA AU CAMEL**	TABOULE* BROCHETTES DE DINDE BROCHETTES DE LEGUMES KIRI* CERISES
LUNDI 26 JUIN Menu BIO	MARDI 27 JUIN	JEUDI 29 JUIN Menu Végétarien	VENDREDI 30 JUIN
SALADE VERTE COMTE* ENCORNETS A LA PROVENCALE* COURGETTES EN PERSILLADE EBLY* BROWNIES CHOCOLAT**	CONCOMBRE A LA CREME* TOMATES FARCIES RIZ SALADE DE FRAISES AU BASILIC	SALADE VERTE RATATOUILLE SEMOULE* FROMAGE BLANC AUX FRUITS*	SALADE DE QUINOA/TOMATES/CONCOMBRE FILET DE POULET BRUNOISE DE LEGUMES GLACE**

Produits pouvant contenir des allergènes :

*Lactose

*Poissons/crustacés

*Produits industriels ou transformés

*Œufs/soja

*Gluten / Chaque repas est accompagné de pain blanc ou aux céréales

Origine viande bovine : Union Européenne

Bon Appétit

