

Menu du mois de JUIN

LA FÊTE
DES FRUITS & LÉGUMES

SIVURS

Lundi 29/05

Salade piémontaise nature
Sauté de bœuf* aux olives
Duo de carottes persillées
Yaourt sucré

Mardi 30/05

Rosette et cornichon
Pépites de poisson meunière
Coquillettes
Camembert
Fruit de saison

Mercredi 31/05

Concombre et thon en vinaigrette
Paupiette de veau aux échalotes
Boulgour
Crème dessert vanille

Jeudi 1/06

Tomates et mozzarella
Paella
Glace

Vendredi 2/06

Radis et beurre
Emincé de poulet aux champignons
Printanière de légumes
Bethmale
Fruit de saison

Lundi de Pentecôte

FERIE

Mardi 6

Salade coleslaw
Saucisse
Lentilles **BIO**
Yaourt aux fruits mixés

Mercredi 7

Filet de maquereau
Poulet rôti
Pommes noisette
Cantal
Fruit de saison **BIO**

Jeudi 8

Chou blanc et mimolette
Rôti de veau* au jus
Haricots verts **BIO** persillés
Gâteau basque

Vendredi 9

Pâté de campagne
Spaghettis bolognaise **BIO**
Tome noire
Fruit de saison

Lundi 12

Pizza aux fromages
Filet de poisson meunière
Brocoli et chou-fleur en gratin
Fruit de saison **BIO**

Mardi 13

Œuf dur **BIO** et mayonnaise
Hachi parmentier de patate douce
Comté
Fruit de saison

Mercredi 14

Pois chiches en salade
Jambon blanc
Trio de légumes persillés
Fromage blanc sucré
Biscuit

Jeudi 15

Céleri rémoulade
Sauté de dinde à la provençale
Riz pilaf aux champignons
Brie
Pomme au four au caramel



Vendredi 16

Laitue et croustons
Filet de lieu à l'estragon
Purée de courgette à la vache qui rit
Babybel vert
Kiwi


Lundi 19

Mesclun pêche et féta au vinaigre balsamique
Brochette de dinde à la provençale
Pennes de l'été
Yaourt aux fruits
Abricots secs

Mardi 20

Radis et beurre 
Poulet rôti persillé
Petits pois **BIO** printaniers
Tarte aux fraises 



Mercredi 21

Asperges mimosa en vinaigrette
Filet de saumon à l'oseille
Quinoa aux légumes du soleil
Kiri
Fruit de saison 

Jeudi 22

Tomates cerises jaunes et rouges à picorer
Boulettes de bœuf sauce tomate
Poêlée de riz aux haricots rouges et ananas
Fromage
Fruit de saison

Vendredi 23

Salade de pâtes 
Sauté de veau*
Purée de carottes fraîches à la crème
Edam
Fraises 

Lundi 26

Croque-monsieur
Poisson pané
Epinards à la crème
Fruit de saison **BIO**

Mardi 27

Tomates marines
Omelette nature **BIO**
Gratin dauphinois
Fromage blanc nature et sucre

Mercredi 28

Betteraves en vinaigrette
Escalope de poulet à la crème et champignons
Gratin de courgettes et pommes de terre
Cœur cendré
Fruit de saison

Jeudi 29

Carottes râpées à l'orange
Raviolis aux fromages
Emmental râpé
Glace

Vendredi 30

Concombre et mimolette en vinaigrette
Sauté de bœuf* aux olives
Duo haricots verts et haricots beurre
Tarte aux pommes