

# Menu du mois de JUIN

LA FÊTE  
DES FRUITS & LÉGUMES

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

SIVURS

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

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

