


Menus mois de Juin 2022

	lundi	mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
1ère semaine les 02 et 03				Carottes rapées Saucisses de toulouse Pâtes Yaourt aromatisé	Asperges Sauté de dinde Haricots verts Fromage bio / Salade de fruits frais
2ème semaine du 06 au 10		Betteraves Tomates végétales Riz Fromage blanc / Coulis de fruits		Taboulé Filet de poulet Carottes Vichy Fromage / Fruit	Concombre Omelette au jambon Salade Velouté Fruix
3ème semaine du 13 au 17	Haricots vert en salade Poisson Riz Fromage / Fruit	Pastèque Quiche aux légumes Salade Eclair au chocolat		Maquereaux Tomate Jambon blanc Gratin Dauphinois Petit Suisse nature sucré / Fruit	Salade de tomates Poulet de la ferme Pâtes artisanales Yaourt artisanal
4ème semaine du 20 au 24	Feuilleté au fromage Steak haché de veau Salsifis Compote artisanale	Melon Pâtes Carbonara Sundae vanille caramel		Salade Chou fleur / Tomate Boulettes de bœuf Semoule Fromage bio / Fruit	Salade composée Haricots blancs Carottes Vichy Yaourt nature sucré bio
5ème semaine du 27 au 30	Salade Riz / Chou rouge Chipolatas Haricots beurre Fromage / Fruit	Betteraves Paupiettes de veau Pâtes Fromage / Compote artisanale		Pamplemousse Poisson Ratatouille - Blé Mousse au chocolat	

Légende des Couleurs :
Produits Laitiers
Légumes/Fruits
Féculents
Viande/Poissons/Oeufs
Produits Sucrés

Menu Végétarien

Menu Local

LABEL

MSC : Poisson issu de la pêche durable

BBC : Label Bleu blanc Cœur

Origine viande : Union Européenne

Traçabilité en cuisine

Menus élaborés par Carole Moncada et Marina Denis