

Menus mois de Juin 2023

	lundi	mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
1ère semaine les 01 et 02				Salade de concombres Boulette de soja ou saucisses végétales sauce tomate Gratin PdeT/Choux fleurs Yaourt Nature Bio	Coleslaw Parmentier de canard Salade Fromage / Salade de fruits
2ème semaine du 05 au 09	Melon Poisson Trio de riz - Courgettes Fromage / Compote	Saucisson Sauté de poulet Carottes Vichy Petit Suisse nature sucré / Fruits		Asperges Steak haché Pates Fromage / Fruits	Salade de tomates Omelette au fromage Piperade Paris-Brest
3ème semaine du 12 au 16	Taboulé Jambon Grill Salsifis Fromage / Fruits	Betteraves Paupiette de veau Purée PdeT / Carottes Fromage / Salade de fruits		Pamplemousse Pépite de colin d'Alaska Haricots beurre Glace	Salade composée Tarte 4 fromages Yaourt nature sucré des pyrénées bio Fruit
4ème semaine du 19 au 23	Pastèque Poulet - Champignons Pates Fromage / Compote	Œufs mimosas Poelée de légumes Blé Fromage / Fruit		Carottes râpées Filet de colin sauce tomate Pommes noisettes Fromage blanc coulis de fruits	Salade de haricots verts / tomates Parmentier de bœuf Fromage Mousse au chocolat
5ème semaine du 26 au 30	Salade de riz Nuggets au fromage Poelée du primeur Fromage / Fruits	Asperges Spaghettis Carbonara Velouté Fruix		Choux rouges Aiguillettes de dinde Semoule Fromage / Île flottante	Melon Brandade de morue Salade verte Petit Suisse nature sucré / Compote

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

Menu Végétarien

* Produits Locaux

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
 Validés par Céline Drouart - Diététicienne-Nutritionniste
 (Les menus sont susceptibles d'être modifiés)*