

MENUS DE JUIN 2022

PRODUITS LAITIERS ET VEGETARIEN  
PRODUITS LAITIERS

Les menus peuvent être changés  
AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES #

DATE / JOURS	Du 7 au 10 Juin	Du 13 au 17 Juin	Du 20 au 24 juin	Du 27 Juin au 1er Juillet	Du 4 au 5 Juillet
LUNDI	Férié Lundi de Pentecôte	Roulade aux olives Sauté de poulet à la crème Duo coquillettes / champignons Fruits de saison *	Céleri rémoulade Tomates farcies Riz créole Fromage blanc	Salade composée Quenelles sauce nantua Ratatouille Fruits de saison *	Salade de tomates Raviolis au fromage Haricots verts sautés Glaces
GOUTER					
MARDI	Salade composée Gratin de pâtes aux saisisifs et au fromage Fruits de saison #	Salade tomates ** Sauté d'agneau provençale Duo Ebly / champignons Glace #	Concombre à la crème Poulet rôti Gnocchi aux légumes Compote	Salade verte # Chili con carne Glace	Macédoine de légumes Steaks hachés Gratin de courgettes Fruits de saison #
GOUTER					
MERCREDI	Paté de foie Mignonin de veau Gratin de chou fleur Fruits de saison *	Salade composée Poulet rôti Pommes frites Glace	Salade verte Wings Ratatouille Iles flottantes	Feuilleté au fromage Omelette aux herbes Jardinière de légumes Fruits de saison #	Salade verte Couscous Semoule / légumes Glaces
GOUTER	Fruits # + biscuits	Pain + Nutella	Compote + barre de céréales	Pain + Fromage	
JEUDI	Salade verte Hamburgers Patatoes Glace Sundaé	Carottes râpées Rôti de porc Duo flageolets / haricots verts Glace #	Salade de tomates # Couscous végétarien aux pommes de terre Yaourts BIO #	Melon # Sauté de veau aux olives Purée de pommes de terre Compote	Nuggets de poulet Poêlée provençale Fruits de saison #
GOUTER					
VENDREDI	Paté de foie de volaille œufs Epinards à la crème Fruits de saison #	Salade verte # Linguines à la bolgnaise végétarienne Fromages blanc BIO #	Pizza maison Gratin de poissons Poêlée meridionale Fruit de saison #	Salade verte Moule marinières Frites Glace	
GOUTER					

