



# MENU DU MOIS DE JUIN 2023

Menus à thème du mois : MANGE MAIN

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			1 - Carottes rapées - Rôti de porc moutarde à l'ancienne - Lentilles paysannes - Saint Moret - Liégeois vanille	2 - Concombre à la crème - Fish and chips - Pommes vapeur - Emmental - Ananas au sirop
5 - Champignons à la crème et fines herbes - Spaghettis bolognaise - Sainte Maure - Yaourt aux fruits	6 - Tomates vinaigrette - Noix de joue de porc confite - Lentille  la paysanne - Camembert - Melon	7 - Salade mimolette - Escalope dinde forestière - Haricots verts - Tarte aux pommes	8 - Céleri remoulade - Omelette de pomme de terre - Salade verte - Saint Paulin - Pomme 	9 - Choux blanc vinaigrette - Tortis au Gorgonzola - Clafoutis abricot
12 - Radis - Poêlée camarguaise - Mimolette - Millefeuille	13 - Fonds d'artichaud - Gratin de chou-fleur - Petit suisse aux fruits - Galette Saint Michel	14 - Melon - Steak haché - Pomme noisette - Emmental - Fraises au sucre	15 - Salade Piémontaise - Cuisse de poulet - Ratatouille - Saint Nectaire - Bananes	16 - Choux fleur vinaigrette - Marée fraîche sauce crevette - Riz pilaf - Camembert - Flamby
19 - Tomates vinaigrette - Paupiette de lapin - Petits pois carottes - Saint Paulin - Yaourt aux fruits	20 - Salade de farfales au thon - Mijoté de veau au chorizo - Flan de légumes à la provençale - Tomme grise - Crème vanille	21 - Champignons à la Grecque - Côte de porc à la provençale - Coquillettes - Brie - Nectarine	22 - Melon - Quiche à la tomate - Salade verte - Emmental - Eclair chocolat	23 - Rillettes - Filet de colin pané - Epinards à la crème - Saint Moret - Fraises au sucre
26 - Beignet calamar - Grignottes de poulet rôti - Frites - Babibel - Royal Fruizz	27 - Salade géante - Brie - Tarte noix de coco	28 - Salade de perles - Petit brin de veau à l'emmental - Poêlée lyonnaise - Tomme blanche - Melon	29 - Salade de thon maïs - Saucisse de Toulouse - Lentilles - Fromage blanc - Madeleine	30 - Macédoine de légumes - Brandade de morue - Salade verte - Tomme de savoie - Salade de fruits



Produits biologiques ou à base de produits biologiques

A savoir : Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.  
Tous les plats sont préparés sur place par notre chef cuisinier aidé de son agent qualifié de restauration.