



# MENU DE JUIN 2024

AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES



Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs.

Nous donnons la priorité aux produits français, locaux ou issus de cultures raisonnées. Ainsi qu'aux viandes françaises ou labellisées.

Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
SALADE DE RIZ + FETA ESCALOPE DE DINDE GARNITURE DE LEGUMES COMPOTE	CAROTTES RAPEES BIO + DES DE FROMAGE POISSON SAUCE AU BEURRE POMMES DE TERRE BIO VAPEUR <b>FRUIT BIO</b>	CREPE A L'EMMENTAL ROTI DE BŒUF POELEE DE LEGUMES GLACE	MELON HACHIS VEGETARIEN PETIT SUISSE AROMATISE	HARICOTS VERTS EN SALADE FARFALES A LA CARBONARA FROMAGE <b>FRUIT BIO</b>
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
FRIAND AU FROMAGE EMINCE DE BŒUF BIO POELEE DE LEGUMES BIO <b>FRUIT BIO</b>	CONCOMBRES BIO EN SALADE + FETA CHIPOLATAS DE VEAU BIO MACARONIS FRUIT AU SIROP	RILLETES AU THON POISSON GRATIN DE LEGUMES <b>FRUIT BIO</b> + FROMAGE	TABOULE + CRUDITES POULET BIO CAROTTES BIO PERSILLEES FROMAGE BLANC	TOMATES EN SALADE + MOZZARELLA OMELETTE NATURE POMME DE TERRE BIO AU FOUR <b>FRUIT BIO</b>
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
MOUSSE DE CANARD CORDON BLEU PUREE DE LEGUMES BIO <b>FRUIT BIO</b>	SALADE + AVOCATS POIS CHICHES AU CURRY RIZ YAOURT AROMATISE	BLE EN SALADE + CRUDITES ESCALOPE DE PORC MARINEE PETITS POIS FRUIT BIO	MELON POISSON SAUCE NANTUA SEMOULE FROMAGE BLANC	BEIGNETS DE CALAMARS SAUTE DE DINDE POELEE DE LEGUMES <b>FRUIT BIO</b>
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
CONCOMBRES BIO EN SALADE + DES DE FETA NUGGETS DE BLE COQUILLETES FLAN A LA VANILLE	SALADE DE PERLE + THON + TOMATES BOULETTES DE BŒUF BIO CAROTTES BIO PERSILLEES <b>FRUIT BIO</b> + FROMAGE	MELON CHILI CON CARNE RIZ FROMAGE BLANC	TOMATES EN SALADE + MOZZARELLA SAUTE DE VEAU BIO PUREE DE POMMES DE TERRE BIO FRUIT AU SIROP	SALADE DE LENTILLES POISSON SAUCE AU BEURRE AUBERGINES BIO GRILLEES <b>FRUIT BIO</b> + FROMAGE