



# Menu du mois de Juin 2024

\*Les plats faits maison sont indiqués en bleu



Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Carottes râpées   Cordon bleu Haricots verts   Flan caramel	Salade de chou Rôti de porc Pommes noisettes Compote  	Melon   Spaghetti Bolognaise Yaourt vanille  	<u>Menu Végétarien</u> Œuf dur mayo Gratin de gnocchi   Salade verte Crêpe au sucre
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade de lentilles   Croque Monsieur Salade verte Mousse chocolat  	Cervelas vinaigrette Lasagnes saumon/épinards   Glace  	<u>Menu Végétarien</u> Piémontaise végété Cake courgette/tomate/mozza Salade verte Yaourt nature  	Club sandwich Chipolata Semoule, ratatouille   Fromage   , Fruit  
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Melon   Galette/saucisse Salade verte Crème chocolat  	Concombres   bulgares Filet de poisson Riz basmati   Tarte aux pommes	<u>Menu Végétarien</u> Tomate   /Cœurs de palmier Flan de carottes   Boullgour   Fromage   , Fruit  	Salade de pâtes   Emincé de poulet Poêlée de légumes   Petits suisses
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
<u>Menu Végétarien</u> Tomate   /mozza Œufs brouillés   Haricots à la tomate   Salade de fruits	Salade d'été   Paëlla Yaourt à la fraise	Salade César Jambon fumé Purée de courgettes   Brownie/Crème anglaise	Saucisson/Radis Filet de saumon Tagliatelles Fromage   , Compote  
Goûter : Pain confiture	Goûter : gâteau/fruit ou laitage	Goûter : gâteau/fruit ou laitage	Goûter : Pain beurre chocolat



Plats entièrement ou majoritairement réalisés à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique



## BON APPÉTIT !



