



MENU DU MOIS DE JUIN 2022



Menus à thème du mois : L'ARC-EN-CIEL

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



6 **FERIE**

7 - Farfalle au thon
- Paupiette de veau sce champignons
- Haricots verts
- Brie
- Mousse au chocolat

8 - Rillettes de sardine
- Filet de poulet sce estragon
- Tortis
- St Nectaire
- Melon

9 - Salade tourangelle
- Sauté de porc roi rose
- Choux fleur gratiné
- Tome de Savoie
- Pomme

10 - Tomates vinaigrettes
- Brandade de morue
- Salade batavia
- St Paulin
- Salade de fruits

13 - Melon
- Petit salé aux lentilles
- Morbier
- Fraise au sucre

14 - Saumn fumé
- Beuf stroganov
- Coquillettes
- Camembert
- Glace

15 - Radis beurre
- Boulette d'agneau
- Semoule orientale
- Emmental
- Yaourt aux fruits mixés

16 - Salade de perles aux chorizo
- Marée fraîche sce crevettes
- Haricots verts
- Fromage blanc
- Galette St Michel

17 - Finger tofu citron
- Boulgour et lentilles verte
- St Paulin
- Abricot

20 - Salade batavia
- Kébab
- Frites
- Vache qui rit
- Poire

21 - Fond d'artichaud vinaigrette
- Blanquette de veau au cidre
- Riz pilaf
- Montboisier
- Compote pomme fraise

22 - Salade charcutière
- Filet mignon de porc sce échalotte
- Coquille
- St Paulin
- Melon

23 - Concombre à la crème et ciboulette
- Penne régate
- Ratatouille
- Brie
- Clafouti aux pommes

24 - Beignet de calamar
- Filet de poisson pané frais
- Epinards béchamel
- Tome grise
- Glace fusée oasis

27 - Salade maïs thon œuf dur
- Raviolis au bœuf gratiné
- Mousse framboise et son coulis

28 - Choux blanc vinaigrette
- Emincé d'agneau au thym
- Poêlée haricots blanc
- Camembert
- Abricot

29 - Carottes rapées
- Gratin de pomme de terre à la provençale
- Tome blanche
- Ile flottante

30 - Tomate vinaigrette
- Parmentier de boeuf
- Salade verte
- Ste Maure
- Crème dessert chocolat



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.