



MENUS DU 6 JUIN AU 1 er JUILLET 2022

Lundi 6/06	Mardi 7/06	Jeudi 9/06	Vendredi 10/06
PENTECOTE	Macédoine mayonnaise Saucisses grillées Légumes de saison Fromage Fruit	Menu végétarien : Crudités de saison Polenta aux légumes Fromage Fruit	Crudités de saison Cabillaud au four Gratin de pommes de terre Yaourt à la confiture
Lundi 13/06	Mardi 14/06	Jeudi 16/06	Vendredi 17/06
Pizza Rôti de veau Panachés de haricots Crème au chocolat	Menu surprise!	Salade de lentilles Filet de poisson meunière Tomates provençales Fromage blanc au miel	Menu végétarien : Taboulé à la semoule semi complète Omelette au fromage Salade Fruit
Lundi 20/06	Mardi 21/06 	Jeudi 23/06	Vendredi 24/06
Menu végétarien : Crudités de saison Lasagnes aux aubergines Fromage Fruit	Salade estivale Poulet rôti Frites Glace	Crudités de saison aux dés de fromage Steack haché grillé gratin de légumes Bananes	Couscous royal Fromage Fruit
Lundi 27/06	Mardi 28/06	Jeudi 30/06	Vendredi 1 er juillet
Semaine des fruits :  Crudités fruits Poisson pané purée de pommes de terre Yaourt au sucre	Menu végétarien : Salade lentilles /crudités Omelette /salade Fromage Smoothie aux fruits 	 Crudités de saison Poulet à l'exotique à la noix de coco Riz semi complet de Camargue Petits suisses aux fruits	 Melon Rôti de porc Ratatouille Gâteau de semoule

Aliments issus de l'Agriculture Biologique

Aliments issus de l'Agriculture biologique locale (région P.A.C.A)

Aliments de provenance locale, agriculture raisonnée

Toutes nos viandes proviennent d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en France.

Les menus peuvent être modifiés en fonction des fournisseurs et des livraisons.