



MENUS JUIN 2023

DATE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 05/06 AU 09/06	Melon Bœuf basquaise (FM) Frite Fromage (PL) Salade de fruit (FM/PL)	Brocolis Escalope de veau Purée (FM) Yaourt aux fruits	Salade de pomme de terre (FM) Courgette Hot Dog (FM) Glace	Carotte râpé Poisson Ratatouille (FM) Fromage (PL) Fruit
DU 12/06 AU 16/06	Radis Porc au saté (FM/PL) Blé Gervais	Melon Poulet (PL) Haricot vert Fromage Fruit	Tomate (PL) Rôti de bœuf (PL) Gratin de chou-fleur (FM) Yaourt Cookie (FM)	Courgette râpé Poisson pané Riz Yaourt Fruit
DU 19/06 AU 23/06	Salade de chèvre miel (PL) Brochette de dinde (FM) Haricot beurre Petit suisse Fruit	Asperge (PL) Rôti de veau (PL) Salsifis Fromage (PL) Compote de pêche (FM)	Concombre à la crème (PL) Poisson Gratin de pâte Clafouti (FM)	<u>Menu végétarien</u> Salade de maïs Lentille corail (FM) Carotte au curry Fromage (PL) Salade de fruit (FM)
DU 26/06 AU 30/06	Radis (PL) Poulet du soleil (FM) Frite Glace	Charcuterie (PL) Poison Purée pop-corn et maïs (FM) Fruit	<u>Menu Grec</u>  Salade grec (FM) Moussaka (FM) Salade Yaourt grec	Melon Emincé de bœuf au saté (FM/PL) Carotte au four Fromage Fruit
<u>Légende</u>				
	PL : Nous privilégions les producteurs locaux et les circuits courts			
	AB : Produits issus de l'agriculture biologique			
	FM : Fait Maison, Camille nous propose ses délicieuses recettes pour le plus grands plaisir de nos petits !			
Ces informations ne sont pas contractuelles. Les menus et provenances peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Les plats sont susceptibles de contenir des allergènes.				