





MENU DU MOIS DE JUIN 2024*

LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06 MENU VEGETARIEN	VENDREDI 07
TARTE TOMATES BASILIC	RADIS BEURRE		SALADE DE TOMATES MAIS	ŒUFS DURS
BOULES AU BŒUF	CUISSES DE POULET		PARMENTIER	FILET DE MERLU
SEMOULE	HARICOTS BEURRE		VEGETAL	POMMES DE TERRE VAPEUR
EMMENTAL	COMPOTE		ST MORET	EDAM
POMMES	FLAN CAMEL		ECLAIR CHOCOLAT	BANANE
LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14 MENU VEGETARIEN
BETTERAVES	SALADE COLESLAW		MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE DE TOMATES BASILIC
SAUCISSE DE VEAU	SAUTE DE POULET		ROTI DE PORC	COQUILLETES
PUREE	RIZ		POMMES DE TERRE NOISETTE	AUX LEGUMES
YAOURT VANILLE	CANTADOU		MIMOLETTE	KIRI
PECHE	MOUSSE CHOCOLAT		ABRICOT	TARTE AUX POMMES
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
FEUILLETTE AU FROMAGE	SALADE DE TOMATES MAIS THON		CELERI REMOULADE	SALADE DE TOMATES MOZZARELLA
ESCALOPE DE DINDE	ROTI DE VEAU		LASAGNE	RIZ
HARICOTS VERTS	LENTILLES		BOLOGNAISE	AU SAUMON
ST PAULIN	CAMEMBERT		GOUDA	PTIT LOUIS
POMMES GOLDEN	BEIGNET AU CHOCOLAT		COMPOTE	PETITS SUISSES
LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
SALADE PRINTANIERE	SALADE DE TOMATES THON ŒUFS		PATE VOLAILLE	SURIMI MAYONNAISE
SAUTE DE PORC AU CURRY	COUSCOUS		RAVIOLI AU BŒUF	POISSON MEUNIERE
FARFALLE	ROYAL		SAUCE PROVENCALE	PETITS POIS CAROTTES
EMMENTAL	CANTAFRAIS		YAOURT FRUIT MIXE	EDAM
NECTARINE	ABRICOT		COMPOTE	GATEAU BASQUE