



# MENUS JUIN

			JEUDI 01 JUIN	VENREDI 02 JUIN
			<b>SALADE VERTE</b> <b>CRISPID'OR A L'EMMENTAL</b> <b>MELANGE QUINOA BOULGHOUR</b>  <b>TARTE NORMANDE</b>	<b>TABOULE A L'ORIENTALE</b> <b>FILET DE CABILLAUD AU CITRON</b> <b>COURGETTES BIO / RIZ</b> <b>FROMAGE</b> <b>FRUIT FRAIS</b>
LUNDI 05 JUIN	MARDI 06 JUIN	MERCREDI 07 JUIN	JEUDI 08 JUIN	VENREDI 09 JUIN
<b>PATE DE VOLAILLE</b> <b>OMELETTE AU FROMAGE</b> <b>POELEE DE LEGUMES</b> <b>YAOURT AROMATISE</b>	<b>POMELOS</b> <b>CROUSTY VEGETAL</b> <b>DUO DE CAROTTES</b> <b>FROMAGE</b> <b>DONUT</b>	<b>SALADE VERTE BIO</b> <b>CROQUE MONSIEUR</b>  <b>FRUIT FRAIS</b> <b>FLAN MAISON</b>	<b>CONCOMBRES VINAIGRETTE</b> <b>CHILI CON CARNE</b> <b>GNOCCHIS BIO</b>  <b>CREME GLACEE</b>	<b>ROSETTE</b> <b>PORTION DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE</b> <b>RIZ PILAF</b> <b>FROMAGE</b> <b>FRUIT FRAIS</b>
LUNDI 12 JUIN	MARDI 13 JUIN	MERCREDI 14 JUIN	JEUDI 15 JUIN	VENREDI 16 JUIN
<b>SALADE VERTE</b> <b>BURGER DE VEAU</b> <b>POMMES CAMPAGNARDES</b> <b>FROMAGE BLANC BIO</b> <b>COMPOTE</b>	<b>ŒUF DUR MAYONNAISE</b> <b>KEFTA A L'AGNEAU</b> <b>PATES BIO AU FROMAGE</b> <b>DONUT AU CHOCOLAT</b> <b>FRUIT FRAIS</b>	<b>CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE</b> <b>ESCALOPE VIENNOISE</b> <b>PUREE DE POMMES DE TERRE</b> <b>FROMAGE</b> <b>FRUIT FRAIS</b>	<b>CELERI REMOULADE</b> <b>NUGGETS DE POULET</b> <b>GRATIN A LA PROVENCALE</b>  <b>CHEESECAKE</b>	<b>TERRINE DE SAUMON</b> <b>PORTION DE COLIN PANKO</b> <b>POMMES NOISETTES</b>  <b>FRUIT FRAIS</b>
LUNDI 19 JUIN	MARDI 20 JUIN	MERCREDI 21 JUIN	JEUDI 22 JUIN	VENREDI 23 JUIN
<b>POMELOS</b> <b>OMELETTE AUX FINES HERBES</b> <b>GRATIN DE CHOUX FLEURS</b> <b>BROWNIE</b> <b>FRUIT FRAIS</b>	<b>SPICY DE POULET</b> <b>COURGETTES BIO A LA PROVENCALE</b> <b>FROMAGE FRAIS</b> <b>FRUIT FRAIS</b>	<b>SALADE VERTE</b> <b>RAVIOLI VEGETALES BIO</b> <b>FROMAGE RAPE/ SAUCE TOMATE</b> <b>COMPOTE</b> <b>BISCUIT</b>	<b>SALADE DE POMME DE TERRE</b> <b>STEAK HACHE</b> <b>HARICOTS VERTS BIO</b> <b>FROMAGE BLANC</b> <b>COKTAIL DE FRUITS</b>	<b>TARTE AUX 3 FROMAGES</b> <b>TOMATO FISH</b> <b>RIZ/ EPINARDS</b>  <b>CHOUX A LA CREME PATISSIERE</b>
LUNDI 26 JUIN	MARDI 27 JUIN	MERCREDI 28 JUIN	JEUDI 29 JUIN	VENREDI 30 JUIN
<b>BETTERAVES VINAIGRETTE</b> <b>BOULETTES DE POIS CHICHES EN SAUCE</b> <b>MELANGE DE LEGUMES</b> <b>FROMAGE</b> <b>YAOURT AUX FRUITS BIO</b>	<b>SALADE VERTE</b> <b>NUGGETS DE POULET</b> <b>POMMES RÖSTI</b> <b>FROMAGE</b> <b>CREME GLACEE</b>	<b>CELERI REMOULADE</b> <b>PAVE DE COLIN AUX AMANDES</b> <b>GRATINE A LA PROVENCALE</b> <b>CREME DESSERT</b> <b>FRUIT FRAIS</b>		



Les menus ont une valeur indicative, ils pourront être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.

Nos produits sont souvent :

- Issus de circuits courts



- Fait maison



- Issus de l'agriculture biologique



Ils peuvent également être :

- Surgelés



mais nos produits surgelés sont bruts et retravaillés sur place

2

1