

MENUS DES MOIS DE JUIN ET JUILLET 2024

	Du 3 au 7 juin	Du 10 au 14 juin	Du 17 au 21 juin	Du 24 au 28 juin	Du 1er au 5 juillet
Lundi	<p>Betterave et pomme Chili con carne* Riz Yaourt bio</p>	<p>Céleri rémoulade Hachis Parmentier Salade Yaourt fermier à la fraise(1)</p>	<p>Coleslaw Steak haché* Haricots verts Riz au lait</p>	<p>Carottes rapées Aiguillettes de poulet Pâtes artisanales (2) Semoule au lait</p>	<p>Céleri rémoulade Sauté de poulet forestier Boulgour Fromage blanc fermier (1)</p>
Mardi	<p>Carottes râpées Chipolata Purée de pdt Fromage Fruit</p>	<p>Concombre (4) Sauté de porc Riz créole Fromage Compote bio</p>	<p>Taboulé Chipolata Gratin de courgettes Fromage Compote pomme/fraise</p>	<p>Melon Rougail saucisse Riz Thaï Crème vanille</p>	<p>Coleslaw Pâtes à la Bolognaise * Fromage Compote pomme/biscuit</p>
Mercredi	<p>Taboulé Boulettes de bœuf* Haricot verts Flan pâtissier</p>	<p>Concombre (4) Steak haché* Pâtes Yaourt bio</p>	<p>Tomates vinaigrette Poulet Tandoori Riz Thaï Glace</p>	<p>Radis beurre chipolata lentilles(2) Fromage Fruit</p>	<p>Melon Brandade de poisson Salade Glace</p>
Jeudi	<p>Pastèque Poisson du marché Pdt vapeur Fromage Fruit</p>	<p>Rosette Filet meunière Epinards à la crème Salade fraise/banane</p>	<p>Pastèque Poisson du marché Pommes de terre Fromage Fruit</p>	<p>Taboulé Poisson du marché et beurre citronné Purée de brocolis Chocolat liégeois</p>	<p>Pique-Nique</p>
Vendredi	<p>Tomates mozza Jambon fumé Moquettes Eclair au chocolat</p>	<p>Melon Sauté de poulet Pommes de terre sautées Glace</p>	<p>Œuf mayonnaise Lasagnes aux légumes Salade verte Mousse au chocolat</p>	<p>Salade pdt et thon Boulettes de bœuf Haricots beurre Fromage Tarte aux pommes</p>	<p>Concombre (4) Tomates farcies Riz Flan pâtissier</p>
	<p>(1) Ferme de la Rochette (2) La plume au vent * Viande bovine française</p>	<p>(3) Tradition de Vendée (4) Légumes Grelaud</p>			