

MENUS DU MOIS DE JUIN 2023

	Du 1er au 2 juin	Du 05 au 09 juin	Du 12 au 16 juin	Du 19 au 23 juin	Du 26 au 30 juin
Lundi		Céleri rémoulade Hachis Parmentier* Salade Yaourt fermier (1)	Coleslaw Steack haché* Haricots verts Riz au lait	Carottes râpées Sauté de poulet Pâtes (2) Semoule au lait	Betteraves/Pommes Chili con carne* Riz Chocolat liégeois
Mardi		Salade de tomates Sauté de porc Riz créole Fromage Compote bio	Concombres à la crème Chipolata Gratin de courgettes Fromage Compote pommes/Fraises	Melon Rôti de porc Pôelée de carottes en persillade Crème vanille	Pastèque Pâtes à la Bolognaise* Fromage Compote pommes
Mercredi		Concombres Steack haché * Purée pdt Yaourt bio	Tomates/mozza Poulet Tandoori Riz Thaï Glace	Radis beurre Pâtes Boulettes napolitaines* Fromage Salade fraises/banane	Melon Brandade de poisson Salade Glace
Jeudi	Pastèque Poisson du marché Riz Fromage Banane	Rosette Filet meunière Epinards à la crème Salade de fruits fraises/banane/kiwi	Pastèque Poisson du marché à la normande Pommes vapeur Fromage Fruit	Taboulé Poisson du marché au beurre citronné Purée brocolis et pdt Chocolat liégeois	Tomates / mozza Sauté de porc Julienne de légumes Fromage blanc fermier
Vendredi	Betteraves et pommes Jambon fumé Mogettes Fromage Beignet au chocolat	Melon Sauté de poulet Pommes sautées Glace	Œuf mayonnaise Lasagnes de légumes Salade Fromage Mousse au chocolat	Salade Pdt et thon Filet de poulet romarin Ratatouille Fromage Tarte aux pommes	Macédoine et jambon Poisson du marché Pommes vapeur Flan pâtissier
	(1) Ferme de la Rochette (2) La plume au vent * Viande bovine française				