



MENUS

3 au 28 juin 2024



LUNDI



MARDI



JEUDI



VENREDI

LUNDI
03

Salade coleslaw
Paleron de boeuf braisé
Semoule
St Nectaire AOP
Mousse au citron

MARDI
04

Taboulé libanais
Falafels
Tajine de légumes
aux abricots
Mini Yop à la fraise
Fruit de saison

JEUDI
06

Salade de tomates
Saucisse de volaille
Duo de carottes
Comté AOP
Beignet à la pomme

VEND.
07

Oeufs durs mayonnaise
Paupiette de saumon
sauce citron
Riz pilaf BIO
Vache qui rit
Fruit de saison

LUNDI
10

Macédoine vinaigrette
Fricadelle de boeuf
Frites
Yaourt nature
Fruit de saison

MARDI
11

Carottes vinaigrette
Pané Tomate Basilic
Poêlée italienne
Délice au chèvre
Riz au lait

JEUDI
13

Salade verte maïs
Paupiette de dinde
Purée de pommes de
terre
P'tit Cabray
Compote de pomme

VEND.
14

Salade mexicaine
Pavé de merlu
Légumes ratatouille
Yaourt aux fruits
Madeleines BIO

LUNDI
17

Salade piémontaise
Duo merguez/chipolatas
Poêlée indienne au curry
Camembert BIO
Fruit de saison

MARDI
18

Salade de pennés
aux légumes
Nuggets de blé
Poêlée texane
Faisselle
Fruit de saison

JEUDI
20

Melon
Lasagnes bolognaise
Salade verte
Babybel
Compote de pomme

VEND.
21

Radis beurre
Blanquette de la mer
Mélange céréales BIO
Petit suisse
Chou popcorn

LUNDI
24

Tartare de légumes
Boulettes de volaille
Petits pois à la
française
Fromage
Compote de pommes

MARDI
25

Chou fleur vinaigrette
Gratin de pommes de
terre et légumes
Fromage blanc
Fruit

JEUDI
27

Salade de riz niçois
Tortillas pommes de
terre oignons
Poêlée de légumes
Crème dessert vanille
Fruit de saison

VEND.
28

Rillettes de porc
Fish burger
Salade verte
Fromage blanc
Flan pâtissier



Repas végétarien



Repas Bio

