

MENUS DU MOIS DE JUIN 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 31 MAI au 4 JUIN	Taboulé Paupiette de veau Duo carottes et panais à la crème Tourteau fromager	Salade dés de fromage Cuisse de poulet Röstis Fraises	Croque Monsieur ☺ Salade Glace	Œufs durs Mayonnaise Nuggets de blé Poêlée de légumes Tartare Kiwi	Duo Carottes céleri rémoulade ☺ Colin sauce hollandaise Riz Yaourt
Du 7 au 11 JUIN	Macédoine de légumes surimi Rôti de porc Salsifis Mimolette Semoule au lait ☺	Beurre de sardines ☺ Colin Meunière Purée de légumes ☺ Fromage blanc sur coulis de fruits	Concombre vinaigrette Saucisse Lentilles ☺ Boursin Abricot	Salade crétoise à la Féta Escalope de dinde à la crème ☺ Haricots verts Fruits exotiques	Salade de tomates ☺ Pâtes au fromage ☺ Pomme au caramel ☺
Du 14 au 18 JUIN	Salade coleslaw Tomate farcie Blé Tranché Napolitaine	Melon Jambon Grill Ratatouille Chèvre Pêche Melba ☺	Radis beurre Tortelloni Tomate Mozzarella Salade Nectarine	Salade croûtons Poisson bordelaise Courgettes et carottes sautées ☺ Flan pâtissier	Chou fleur mimosa ☺ Palette à la diable Mogettes ☺ Carré Frais Compote
Du 21 au 25 JUIN	Betteraves vinaigrette Crunchy de poulet Frites Velouté aux fruits	Carottes râpées ☺ Poêlée de tajine de légumes Semoule ☺ St Morêt - Poire	Friand au fromage Boul'bœuf Haricots beurre Banane au chocolat ☺	MENU ESPAGNE Paëlla Salade Crème catalane ☺	Concombre ☺ Nuggets de poisson Epinards à la crème ☺ Kiri Tarte au citron
Du 28 au 30 JUIN	Tartare de légumes Pané de dinde Petits pois Camembert Ananas au sirop	Tomate Mozzarella ☺ Rougaille de saucisses ☺ Riz Salade de fruits frais ☺	Melon Beignets à la romaine Tempura de légumes Liégeois		

Plat fait maison ☺

- Menus végétariens 🌱

- Les menus peuvent changer selon les approvisionnements