

MENUS DU MOIS DE JUN 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 31 MAI au 4 JUN	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 JUN	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 JUN	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 JUN	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 JUN	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