

# Menu du mois de Juin



Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
<p>Betteraves râpées Cannellonis Yaourt aromatisé Biscuit</p>	<p>Œuf mimosa* Poulet coco* Riz Petit pot de glace à la vanille</p>	<p>Tomates *mozzarella *Filet de colin sauce crème et champignons Flan au caramel</p>	<p>*Concombres Rôti de porc Chips Compote</p>
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
<p>Férié</p>	<p>*Salade Hawaï *Saucisses Lentilles et carottes Compote</p>	<p>Melon *Sauté de dinde *Purée de patates douces *Gâteau maison</p>	<p>Pâté de foie Steak haché Haricots verts Salsifis Ile flottante</p>
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
<p>*Salade au thon Tomates farcies Boullgour Compote pomme nectarine</p>	<p>Surimi *Escalope de dinde à la crème Épinards *Mousse au chocolat</p>	<p>Carottes et céleri râpés *Lasagnes à la bolognaise Yaourt nature sucré</p>	<p>*Feuilleté à l'italienne *Dos de cabillaud Sauce au beurre blanc Riz Banane</p>
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
<p>Haricots verts vinaigrette *Sauté de bœuf Petits pois Carottes *Riz au lait au chocolat</p>	<p>Macédoine Jambon blanc *Purée de pommes de terre Fromage blanc</p>	<p>Stick mozzarella Salade *Sauté de dinde Céréales gourmandes Glace</p>	<p>Sardines *Spaghettis à la carbonara Compote pomme fraise</p>

Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Légumes locaux de saison et œufs issus de l'agriculture biologique. Les plats portant un « \* » élaborés par nos soins.