

## MENU DE JUIN 2024 (Sous réserve de modification)









































SEMAINE	<u>Du 03/06 au 07/06/2024</u>	<u>Du 10/06 au 14/06/2024</u>	<u>Du 17/06 au 21/06/2024</u>	<u>Du 24/06 au 28/06/2024</u>
LUNDI	Melon Boules au bœuf bolognaise Pâtes Yaourt (7)	Radis beurre (7) Escalope de dinde à la crème (1,7) Blé (1) Fromage Abricot	PSP Salade de tomates au basilic Croque-monsieur (1,7) Fromage Fruit de saison	Pamplemousse au sucre  Couscous au poulet  Semoule aux épices douces (1)  Glace petit pot (6,7)
MARDI	Tomates mozza (11,14) Poisson à l'estragon Céréales gourmandes Fromage Orange	VEGETARIEN Pastèque  Lentilles et carottes au curry  Fromage blanc et biscuit	Concombre à la ciboulette (11,14) Poisson pané et citron (1,2,4) Épinards CSP Compote	VEGETARIEN Quiche au fromage (1,6,7) Blé au curry (1)  PSP Carottes persillées  Yaourt (7)
JEUDI	Pâté de campagne Saucisse grillée Ratatouille Tartelette au chocolat	PSP Taboulé (1,14)  Jambon blanc froid  Haricots verts  Yaourt (7)	Salade piémontaise végé Steak haché bœuf Haricots verts Salade de fruits frais	Radis beurre (7)  PSP Courgettes farcies  Riz étuvé  Fromage blanc au coulis de fruits rouges (7)
VENDREDI	VEGETARIEN Concombre Bulgare (7,14) Quiche au fromage (1,3,7) Glace petit pot (7)	Carottes râpées au miel Poisson frais Riz étuvé Pêche	VEGETARIEN  Melon  Coquillettes sauce tomate basilic (1)  Fromage  Fruit	Salami Poisson frais en sauce (7) Semoule (1) Pastèque

\*Filière pêche de la Rochelle \*\*Préparé avec du lait entier fermier BBC t : Trace







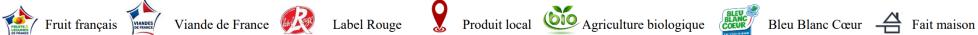




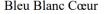






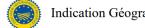




















\*Filière pêche de la Rochelle \*\*Préparé avec du lait entier fermier BBC t : Trace

