



JUIN 2020

Menus



RESTAURATION

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
FÉRIÉ	Carottes râpées Œuf dur Salade mêlée Yaourt BIO Biscuit	Macédoine Thon à la provençale Pâtes Babybel Pomme BIO	Radis Bio Sauté de veau Semoule aux légumes Lait BIO Compote de poire	Salade de lentilles Colin sce poireaux Jardinière de légumes Emmental Melon

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Salade maïs/haricots rouges Omelette Épinards Gouda Banane	Carottes râpées Pilon de poulet sce comté Pâtes BIO aux légumes Fromage blanc Fraises	Tomates BIO Jambon braisé Haricots blancs Babybel Compote de pomme	Salade de navets râpés Bœuf aigre doux Riz BIO Camembert BIO Abricot	Concombre ciboulette Calamars Garniture de légumes Emmental Fruit de saison

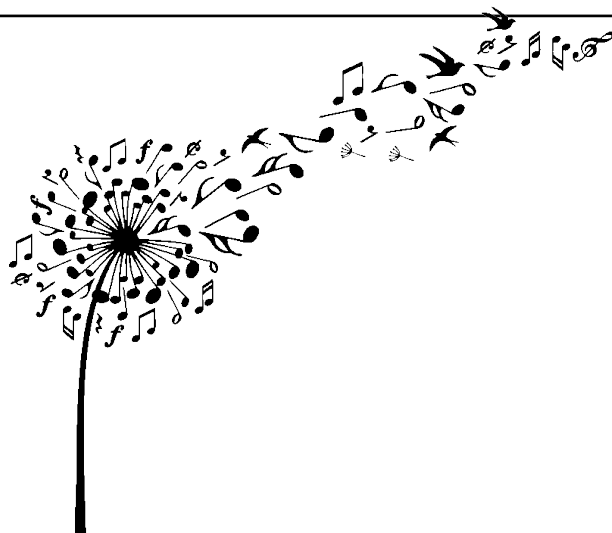
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade verte BIO Hachis Parmentier Saint Paulin Glace fruitée	Taboulé aux agrumes Colin meunière Choux fleurs Emmental Kiwi BIO	Salade de riz BIO Rosbif à l'échalote Petits pois BIO Boursin Melon	Salade lentilles/ Concombres Lasagne de légumes Babybel Fraises	Pamplemousse Œuf dur Salade mêlée Mimolette Cocktail de fruits frais

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Radis Cocktail de fruits de mer Blé BIO Gouda Compote	Salade tomate mimosa Sauté d'agneau Jardinière de légumes Emmental Fruit de saison BIO	Salade mexicaine Omelette Épinards/ pommes de terre Fromage blanc BIO Fruit de saison	Carotte râpée Dahl Babybel Fruit de saison	Salade verte BIO Brandade de poisson Tomme blanche Pêche

Lundi 29	Mardi 30
Orange BIO Escalope de porc Lentilles/ carottes Gouda Fruits au sirop	Salade haricots verts Colin aioli Pomme de terre Yaourt BIO Banane

Origines des viandes : France et U.E

Menus validés par une diététicienne.



Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances).

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.