



# MENU DE JUIN

Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5 
Salade de pâtes au thon Steak Courgettes Laitage Fruit	Carottes râpées Palette provençale Flageolets Fromage Fruit	Macédoine œuf Poisson pané Brocolis Laitage  Biscuit	Salade verte Spaghettis bolognaise veggie Fromage Fruit
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12 
Jambon blanc Poulet rôti Haricots beurre Fromage Fruit	Pastèque Sauté de veau Pommes noisette  Fromage Fruit	Haricots verts au thon Tagliatelles au saumon Laitage Fruit	Radis beurre Tomate farcie veggie Brocolis Fromage Pâtisserie
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19 
Concombres Hachis parmentier Fromage Compote	Betteraves maïs Poisson pané Jardinière Laitage Biscuits	Tomates basilic Steak Coquillettes Laitage  Fruit	Taboulé Nuggets blé Ratatouille Fromage Pâtisserie
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25 	Vendredi 26
Asperges vinaigrette Dos de merlu Riz Fromage Fruit	Salade composée Chipolatas Courgettes  Laitage Fruit	Salade verte Lasagnes végétales Fromage Glace	Friand au fromage Rôti de porc Choux de Bruxelles Fromage Fruit
Lundi 29	Mardi 30	<b>Bonnes Vacances !!</b>	
<b>FIN DE STOCKS</b>			

 Repas végétarien

 Produits issus de l'agriculture biologique et local sous réserve d'approvisionnement

Aux Légumes Piffondins Christelle ROUX-PIFFOND (Salades)  
Scea Groeneland SAINT-HILAIRE-LES-ANDRESIS (Pomme de terre)  
Le Jardin du Marais MARSANGY (Légumes)  
Les Jardins de la Croisières SENS (Légumes)  
Gacc Thibault MICHERY (Lentilles)  
Jardin Bio Du Bois Ram'eau SERGINES (Carottes)  
Bernadette Doublet EGRISELLES LE BOCAGE (Miel)

