




# JUIN JUILLET



	lundi	mardi	jeudi	vendredi
du 3 au 7 juin	Tomates en salade Pâte carbonara Crème dessert	Radis beurre ½ sel Rôti de porc Haricots verts Tarte aux griottes	Salade de pâtes Rôti de dindonneau Chou-fleur béchamel Glace	Rosette Dos de lieu noir sauce beurre citron Pommes vapeur Fromage / fruit de saison
Du 10 au 14 juin		Concombre vinaigrette Moussaka gourmande Fromage Pâtisserie	Avocat Paupiette de dinde Lentilles au jus Fromage blanc sucré	Carottes râpées Poisson pané Gratin de courgettes à la tomate Fruit de saison
Du 17 au 21 juin	Maïs et thon vinaigrette Cassoulet Fromage Compote	Coleslow Osso bucco de dinde à la tomate Blé Crème dessert	Haricots verts et œufs durs en salade Raviolis Fromage Fruit	Pâté de campagne Filet de colin Julienne de légumes Glace
Du 24 au 28 juin	Macédoine de légumes Lapin à la crème et moutarde Riz Pâtisserie	Cèleri rémoulade Boulettes aux bœufs façon couscous Semoule Laitage / fruit de saison	Salade tomates mozzarella Escalope de porc Epinards à la crème Semoule au lait	Saucisson à l'ail Gratin de thon Ratatouille Fromage/fruit de saison
Du 1er au 5 juillet	Batavia fromage et croutons Quiche lorraine Fromage / compote	Salade chou blanc et duo fromage Potatoes burger Salade Flamby	Concombre à la crème Jambon blanc Pâtes au fromage Pâtisserie	Melon Pizza Salade Glace

Ce menu est transmis à titre indicatif, il peut varier en fonction des stocks et des livraisons  
**Tous nos plats préparés sont "fait maison"\***

