



JUIN 2024



semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 03 juin au 09 juin	Carottes râpées Aiguillette de poulet pané Pâtes napolitaines Crème dessert	Betteraves rouges maïs vinaigrette Bourguignon Frites <i>Laitage</i>	Melon Saucisse de porc Petit-pois carottes cuisinés Fromage compote	Pâté de campagne Filet de poisson blanc Chou-fleur béchamel fruit
du 10 juin au 16 juin	Tomates vinaigrette Cordon bleu Pâtes au fromage <i>Laitage</i>	Salade dés de fromage Sauté de dinde Riz Crème dessert	Melon-pastèque Hamburger Frites <i>Yaourt</i>	Mousse de canard Poisson pané Ratatouille Fromage glace
du 17 juin au 23 juin	Salade niçoise Bifteck Haricots verts glace	 Menu végétarien Concombre vinaigrette Pizza poivron fromage Fromage blanc Fruit	Macédoine de légumes Rôti de porc Carottes au jus Fromage compote	Saucisson à l'ail Quiche au saumon Salade Crème dessert
du 24 juin au 30 juin	Céleri rémoulade Sauté de porc Haricots blancs sauce tomate Laitage	Tomates mozzarella Blanc de poulet au curry Pâtes Crème dessert	Salade jurassienne Hachi parmentier Salade Glace	Rosette Filet de colin meunière Gratin de courgette pâtisserie
Toutes nos viandes sont d'origine France <u>Nos fournisseurs locaux</u> Poisson Ribet-Beyrand (Limoges) Volaille Ferme de Beauregard (St Priest s/Aixe) Bœuf, porc, veau Ferme de Sargnat (St Martin le Vieux) <i>Les produits indiqués en italique bleu son BIO</i>			Liste des allergènes susceptibles d'être contenus dans les repas 	

Ces menus sont transmis à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des stocks et des livraisons