

# MENU DE JUIN 2022

**Jeudi 2**

Concombre  
ciboulette

Riz cantonnais\*  
végétarien

Fromage  
Fruit

**Vendredi 3**

Melon  
Rôti de porc

Flageolets

Glace « Petits laitiers » vinaigrette

Tajine de légume\*

Semoule **bio**

Fromage **bio**

Crème dessert

**Mardi 07**

Pastèque

Lasagnes aux  
légumes\*

Yaourt à la grecque

**Jeudi 09**

Taboulé quinoa **bio**

Blanc de poulet rôti

Gratin de choux fleur\*Ebly

Yaourt coulis de fruits  
Glace **bio**

**Vendredi 10**

Radis **bio**

Cabillaud froid

(fromage blanc aux  
herbes)\*

Salade de riz avocat\* d'amande

Fromage **bio**

Fruit

**Jeudi 16**

Melon

Poulet basquaise et  
riz\*

Tarte à la crème

d'amande

**Vendredi 17**

Crudité sauce

blanche

Steak haché au jus

Purée de pat et

courgettes\*

Fromage **bio**

Compote **bio**

**Jeudi 23**

Taboulé oriental

Cabillaud citron

Épinard à la crème

Fromage **bio**

Compote **bio**

**Vendredi 24**

Salade de lentille féta

Tomates et\*

courgettes farcies

Fruit de saison

**Lundi 20**

Nems au crabe

Nouilles chinoises aux

légumes\*

Poulet

Fromage

Fruit **bio**

Fruits et Légumes de saison

Préparation fabrication maison\*

**Producteur local** : Saucisse Boucherie Bernat Auterive

## **Lundi 27**

Salade de riz  
avocat thon\*

## **Lundi 04**

Polenta emmental\*  
Sauce provençale  
Yaourt

## **Mardi 28**

Pique-Nique\*  
Salade mixte\*  
Spaghettis carbonara\*  
Fromage  
Yaourt **bio**

## **Jeudi 30**

Salade tomate  
mozzarella\*

## **Mardi 05**

Saumon à l'oseille\*  
Riz pilaf  
Salade de fruits\*  
Menu antigaspi

## **Vendredi 01**

Salade verte toasts au chèvre\*  
Purée de céleri\*  
Samossa au curry  
Pastèque