

MENU DE JUIN 2023

Jeudi 01

Menu Portugais

Accras de morue*

Filet mignon à la

portugaise*

Pomme de terre **bio**

Pastel de natta*

Mardi 06

Quiche aux poireaux **bio**

chèvre *

Spaghettis

Sauce tomate basilic*

Crème dessert au

chocolat

Lundi 12

Salade haricot rouge, feta

concombre **bio***

Boeuf stroganoff*

Tortis

Fruits de saison **bio**

Vendredi 02

Salade de pois chiche et

thon*

Croquette de poisson

Duo haricot à la tomate* miel*

Compote **bio**

Jeudi 08

Salade verte bleu et

croutons **bio***

Sauté de veau moutarde

Duo haricot à la tomate* miel*

Compote **bio**

Poêlée de légumes **bio**

Cake aux pommes **bio***

Mardi 13

Feuilleté au fromage

Gratin de légumes **bio***

Roulé au chocolat*

Jeudi 15

Salade verte **bio**

Cuisse de poulet au

paprika*

Courgette **bio**

Riz au lait*

Lundi 05

Carottes râpées **bio***

Hachis parmentier**

Crèmeux suisse

Fruit bio

Vendredi 09

Coleslaw **bio***

Dos de cabillaud

citronné*

Riz

Fruits et Légumes de saison

Préparation fabrication maison*

Producteur Local : Saucisse Boucherie Bernat Auterive

Vendredi 16

Salade de thon et maïs*

Brandade de morue*

Yaourt sucré

Lundi 19

Quiche lorraine*

Bœuf carottes*

Poêlée de légumes **bio**

Yaourt aux fruits **bio**

Mardi 20

Salade de lentilles **bio***

Riz cantonnais végété*

Brie

Fruits **bio**

Jeudi 22

Repas italien

Melon **bio**

Lasagne bolognaise*

Tiramisu à la fraise*

Vendredi 23

Cake au thon*

Dos de cabillaud

Sauce poivron*

Petits pois carotte **bio**

Crème caramel

Lundi 26

Terrine + radis **bio**

Moussaka*

Yaourt sucré + biscuit

Mardi 27

salade de crouton **bio**

Blé courgette à la tomate

bio*

Fromage blanc et coulis au

fruits rouges*

Jeudi 29

Pique nique

Vendredi 30

Rillettes de sardines

Lasagne de poisson*

Emmental

Gâteau au chocolat *