

Lundi 03

Salade verte **bio***

Sauté de bœuf carottes

bio*

Tortis

Yaourt nature **bio** + sucre

abricot

Mardi 11

Sala de carottes **bio***

Gratin de pâtes aux 3

fromages*

Yaourt nature + coulis de

fruits rouges **bio**

Mardi 18

Salade haricots verts **bio***

Gratin de choux fleur et

pomme de terre **bio***

Fromage

Verrine de fruits rouges

Mardi 04

Salade de tomates*

Hachis végétarien **bio***

Fromage

cerises

Jeudi 13

Salade d'épinard **bio** et

feta

Saucisse de Toulouse

Pommes sautées **bio***

Gâteau au yaourt*

Jeudi 20

Menu des enfants

Nems crevette sauce

nuoc man pha

Spaghettis carbonara*

Gruyère

Mousse au chocolat*

Jeudi 06

Radis beurre **bio**

Sauté de poulet aux

olives*

Riz pilaf*

Fondant au chocolat*

Vendredi 14

Salade de concombre*

Lasagne de poisson*

Fromage

pastèque

Vendredi 21

Salade composée

Saumon huile vierge*

Courgettes sautées **bio***

prune

Vendredi 07

Quiche au thon*

Dos de cabillaud crème

citronnée*

Semoule **bio**

nectarine

Lundi 17

Melon et jambon cru

Hashbeef sauce coco

Riz*

Yaourt nature **bio** et

biscuits

Lundi 10

Feuilleté aux

champignons de paris

Bœuf bourguignon **bio***

Riz

MENU JUIN 2024

Diapositive 1

U2

Utilisateur; 04/11/2022

Lundi 24

Salade verte et
croutons bio*

Sauté de bœuf
strogonof*

Haricots verts bio

Fraises bio

Mardi 25

Radis beurre bio

Chili végan bio*

Riz pilaf

Yaourt bio + sucre

Jeudi 27

Rillettes de poisson*

Gratin de saumon*

Omelette
norvégienne

Fruits et Légumes
de saison bio

« Aide UE à destination
des écoles »

Vendredi 28

Salade de carottes
bio

Lasagne
bolognaise*

Fromage

Banane

Préparation
fabrication maison*

Producteur Local :
Saucisse Boucherie
Frederic Auterive