

**MENU DU MOIS DE JUIN JUILLET 2024**  
(sous réserve d'approvisionnement ou de modification)



**TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE France**



	03 AU 07 JUIN	10 AU 14 JUIN	17 JUIN AU 21 JUIN	24 JUIN AU 28 JUIN	01 AU 05 JUILLET
<b>LUNDI</b>	<p>CHOUX FLEUR</p> <p>NUGGET'S DE POULET *Nugget's de poisson</p> <p>POMMES DAUPHINES</p> <p>MIMOLETTE-CARRÉ LIGUEIL</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p><b>VEGETARIEN</b></p> <p>SALADE VERTE – TOAST CHEVRE</p> <p>CHAUD </p> <p>QUENELLE SAUCE TOMATES </p> <p>RIZ COMPLET</p> <p>LIVAROT- CHEVRE BUCHETTE</p> <p>COMPOTE </p>	<p>GASPACHO</p> <p>POULET ROTI</p> <p>*Saumon</p> <p>CHOUX FLEUR PERSILLÉ</p> <p>EDAM - BRIE</p> <p>FRUITS</p>	<p><b>VEGETARIEN</b></p> <p>TABOULE (semoule </p> <p>OEUF</p> <p>EPINARDS </p> <p>BECHAMEL </p> <p>SAINT PAULIN – CARRE LIGUEIL</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS</p> <p>LASAGNES </p> <p>*Lasagnes de la mer</p> <p>GOUDA – TOMME BLANCHE</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>
<b>MARDI</b>	<p>SALADE DE TOMATES</p> <p>EMINCE DE VEAU SAUCE CREME</p> <p>AUX CHAMPIGNONS</p> <p>*Poisson pané</p> <p>BOULGOUR</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>GATEAU A LA VANILLE </p>	<p>FLAN DE BROCOLIS </p> <p>POISSON DU MARCHÉ SAUCE AIOLI</p> <p>PRINTANIERE DE LEGUMES</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>GATEAU AU NUTELLA</p>	<p><b>VEGETARIEN</b></p> <p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>PENNES AU PESTO</p> <p>PETIT LOUIS</p> <p>GATEAU A L'ORANGE </p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE </p> <p>ASSIETTE ANGLAISE</p> <p>(Saucisson, jambon, pâté croute cocktail, cornichons)</p> <p>*œuf dur-surimi-saumon</p> <p>PETIT SUISSE</p> <p>GLACES</p>	<p>CAROTTES RAPÉES </p> <p>SAUCISSE</p> <p>*Boulettes de blé végétal</p> <p>GRATIN PROVENCAL </p> <p>YAOURT </p> <p>PATISSERIE </p>
<b>JEUDI</b>	<p>MELON</p> <p>JAMBON GRILLÉ SAUCE MADÈRE</p> <p>*Pané au fromage</p> <p>FARFALLES</p> <p>EMMENTAL – TOMME GRISE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p><b>ESPAGNE</b></p> <p>SALADE BARCELONNAISE </p> <p>(Rondelles de tomates, émincé de thon, œuf mouliné)</p> <p>FIDEUA</p> <p>TOMME DES PYRENEES – OSSAU IRATY</p> <p>CHURROS</p>	<p>CAKE LARDONS-OLIVES </p> <p>* Cake olives-fromage</p> <p>SAUMON</p> <p>HARICOTS PLATS D'Espagne</p> <p>COMTÉ / CAMEMBERT</p> <p>PASTIQUE</p>	<p>TOMATE-MOZZARELLA-BASILIC</p> <p>FILET DE COLIN</p> <p>RIZ</p> <p>KIRI</p> <p>LIEGEOIS CHOCOLAT</p>	<p><b>VEGETARIEN</b></p> <p>PIZZA 3 FROMAGES</p> <p>PANÉ BLÉ – ÉPINARDS</p> <p>PURÉE DE COURGETTES</p> <p>FROMAGES</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>
<b>VENDREDI</b>	<p><b>VEGETARIEN</b></p> <p>ŒUF MAYO</p> <p>CASSOULET VEGETARIEN </p> <p>(haricots blancs- carottes- oignons- tomates)</p> <p>PETIT SUISSE AROMATISÉ</p> <p>GLACE</p>	<p>CONCOMBRES - FETA</p> <p>MOUSSAKA DE COURGETTES </p> <p>*Moussaka au poisson</p> <p>YAOURT </p> <p>CLAFOUTIS AUX CERISES </p>	<p><b>MENU PIQUE NIQUE</b></p> <p>MELON</p> <p>WRAP (jambon-fromage a tartiner-salade)</p> <p>*fromage à tartiner salade surimi</p> <p>CHIPS</p> <p>YAOURT A BOIRE</p> <p>GATEAU MAISON </p>	<p>SALADE VERTE</p> <p>HACHIS PARMENTIER </p> <p>*Brandade de poisson</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>COMPOTE </p> <p>BISCUIT PEPITES DE CHOCOLAT</p>	<p>HAMBURGER</p> <p>*fish burger</p> <p>POMME DE TERRE FRITES</p> <p>GLACES</p>



Fait Maison



Bio



Produit Local



Produit label rouge

\*plats de substitution

BON APPETIT !