



BONJOUR L'ETE

MENUS ADULTE MIDI JUIN 2024

				samedi 1 juin		dimanche 2 juin			
				Melon	Terrine de saumon				
				Goulash de bœuf BIO	Paupiette de volaille au thym				
				Polenta	Jardinière de légumes				
				Yaourt aromatisé BIO	Saint Nectaire AOP				
				Banane BIO	Framboisier				
				samedi 8 juin		dimanche 9 juin			
lundi 3 juin		mardi 4 juin		mercredi 5 juin		jeudi 6 juin		vendredi 7 juin	
Salade de haricots verts vinaigrette		Rosette + cornichon		Salade Coleslaw maison		Taboulé maison BIO		Salade verte	
Sauté de porc aux olives		Filet de poulet au jus		Filet de poisson sauce aux agrumes		Quenelle nature BIO sauce tomate		Hachis parmentier	
Riz de Camargue IGP		Ratatouille		Torsades semi-complètes BIO		Haricots beurre persillés		(Viande BIO local)	
Bûche du Pilat		Yaourt nature BIO		Comté AOP		Brie		Cantal AOP	
Pommes BIO		Banane BIO		Liégeois vanille caramel		Gâteau au chocolat maison		Compote de pomme BIO	
lundi 10 juin		mardi 11 juin		mercredi 12 juin		jeudi 13 juin		vendredi 14 juin	
Radis beurre		Terrine de poisson		Salade de pâtes aux légumes		Salade chinoise		Taboulé maison BIO	
Sauté de veau marengo		Fricassée de volaille à la normande		Grillade de porc rôtie		Filet de poisson sauce aigre douce		Bœuf BIO sauce champignons	
Penne semi-complète BIO		Printanière de légumes		Courgette aux herbes		Riz de Camargue IGP		Petits pois	
Saint Nectaire AOP		Cancoillotte nature IGP		Fromage Rouy		Coulommiers		Fromage blanc	
Compote pomme abricot BIO		Gourmandise chocolat local		Fruit		Gâteau aux fruits maison		Coulis de fruits rouges maison	
lundi 17 juin		mardi 18 juin		mercredi 19 juin		jeudi 20 juin		vendredi 21 juin	
Salade de tomate vinaigrette		Concombre sauce bulgare		Tarte aux légumes frais		Melon		Salade de pâtes romaine	
Couscous viande + légumes		Filet de poisson sauce citron		Boulette de bœuf sauce tomate		Saucisse de Toulouse		Filet de poulet au jus	
Semoule couscous BIO		Riz de Camargue IGP		Epinards hachés sauce béchamel		Flageolets		Petits pois	
Polinois (local)		Morbier AOP		Yaourt aromatisé BIO		Camembert		Tomme des Pyrénées IGP	
Fruit		Compote pomme poire BIO		Abricot		Brownie au chocolat maison		Flan caramel BIO	
lundi 24 juin		mardi 25 juin		mercredi 26 juin		jeudi 27 juin		vendredi 28 juin	
Pastèque		Salade américaine		Taboulé maison BIO		Salade grecque (concombre, tomate, féta, olive)		Salade de riz camarguaise	
Aiguillette de volaille basquaise		Omelette fraiche nature BIO sauce tomate		Filet de poisson sauce basilic		Rôti de porc à la moutarde		Courgette bolognaise BIO	
Purée de pomme de terre		Coeur de blé		Carottes bio aux herbes		Lentilles (local)		Cancoillotte nature IGP	
Brie		Cantal AOP		Petit suisse aromatisé		Comté AOP		Tartelette citron maison	
Compote pomme fraise BIO		Ananas au sirop		Nectarine		Abricot			
samedi 22 juin		samedi 29 juin		dimanche 23 juin		dimanche 30 juin			
Pâté de campagne		Macédoine de légumes		Pâté croûte cornichon		Pâté croûte cornichon			
Bœuf aux épices BIO		Quenelle de brochet sauce Nantua		Bœuf BIO sauce provençale		Bœuf BIO sauce provençale			
Ratatouille fraiche maison		Chou fleur persillé		Spätzle		Spätzle			
Pont l'évêque AOP		Bleu d'auvergne AOP		Saint Albray		Saint Albray			
Gâteau de riz		Pêche		Bavarois poire		Bavarois poire			

Menus établis sous réserve d'approvisionnement