

# Menu du mois de juin scolaire



<b>Lundi 02 juin</b> Œuf Mimosa <b>Colombo de dinde label rouge</b> <b>Boullgour bio</b> <b>Bûche de chèvre bio</b> <b>Compote de fruits bio</b>	<b>Mardi 03 juin</b> Œuf Mimosa Pané fromager Ratatouille <b>Cantal AOP</b> Fruit de saison	<b>Jeudi 05 juin</b> Rosette et cornichons Colin d'alaska PMD pané <b>Gratin de brocolis bio</b> Petits suisses sucré Fruit de saison	<b>Vendredi 06 juin</b> Concombre vinaigrette <b>Farfalles bio à la carbonara</b> et emmental râpé Fromage frais tartare Gâteau chocolat
<b>Lundi 09 juin</b> FERIE	<b>Mardi 10 juin</b> Salade verte composée vinaigrette <b>Sauté de veau label rouge sauce provençale</b> <b>Pois maraicher bio</b> Yaourt aromatisé	<b>Jeudi 12 juin</b> <b>Salade d'haricots verts bio</b> Tortilla pommes de terre, mozzarella Salade verte vinaigrette <b>Fromage blanc bio et confiture</b>	<b>Vendredi 13 juin</b> <b>Salade de fusilli bio au pesto</b> Dés de colin PMD sauce échalotes Aubergines grillées à la parmesane <b>Fromage fondu Vache qui rit bio</b>
<b>Lundi 16 juin</b> <b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> Aiguillettes de poulet sauce moutarde <b>Courgettes bio provençales</b> Emmental Beignet au chocolat	<b>Mardi 17 juin</b> <b>Salade de riz bio aux olives</b> Filet de hoki PMD sauce au citron Ratatouille <b>Camembert bio</b> Fruit de saison	<b>Jeudi 19 juin</b> Concombre vinaigrette Chili végétarien <b>Riz bio</b> St Paulin Glace à l'eau	<b>Vendredi 20 juin</b> Œufs durs mayonnaise Rôti de veau sauce forestière Pommes de terre quartier wedges Fromage blanc aux fruits <b>Fruit de saison bio</b>
<b>Lundi 23 juin</b> Salade verte vinaigrette Sauté de porc sauce caramel Légumes chinois Petit filou Riz au lait	<b>Mardi 24 juin</b> Tomates en vinaigrette Lasagne aux légumes du sud <b>Camembert bio</b> Fruit de saison	<b>Jeudi 26 juin</b> Pastèque Hamburger du chef Frites <b>Chanteneige bio</b> Glace à l'eau	<b>Vendredi 27 juin</b> Feuilleté au fromage Des de saumon PMD sauce aux herbes <b>Epinards bio en gratin</b> <b>Brie bio</b> Fruit de saison
<b>Lundi 30 juin</b> Chipolatas Purée de pommes de terre <b>Fromage fondu Vache qui rit bio</b> Fruit de saison Tomate provençale	<b>Mardi 1er juillet</b> Concombre vinaigrette Rôti de bœuf charolais froid <b>Salade de lentilles bio</b> Fromage blanc sucré Mousse au chocolat au lait	<b>Jeudi 03 juillet</b> Artichauts vinaigrette Paella <b>Riz bio</b> Yaourt aux fruits Fruit de saison	<b>vendredi 04 juillet</b> Salade composée Dés de colin PMD Poêlée de légumes <b>Fromage frais chanteneige bio</b> Donuts au sucre



Label rouge



Agriculture Biologique



Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction

