

Menus du mois de Juin 2020

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
08-juin	09-juin		11-juin	12-juin
radis vinaigrette	salade de tomates et mozzarella	hors d'oeuvre viande accompagnement produit laitier dessert		
pâtes tricolores aux noix sauce basilic	filet de poisson pané frais et citron		blanc de poulet bleu blanc coeur sauce ail et fines herbes	carbonade de bœuf local
salade verte	purée de maïs		gratin de choux fleurs et brocolis	pâtes coude beurre
	fromage blanc aromatisé		mimolette à la coupe	fromage fondu
compote pommes fraises			fruit	glace
LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
15-juin	16-juin		18-juin	19-juin
	pastèque	hors d'oeuvre viande accompagnement produit laitier dessert		courgettes râpées au surimi
sot l'y laisse de dinde sauce suprême	jambon braisé au jus		rôti de bœuf local	parmentier végétal
mojhettes bio	frites		quinoas au petits légumes	salade verte
babybel	yaourt nature sucré		edam à la coupe	
fruit de saison			compote de pommes	fruit de saison
LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
22-juin	23-juin		25-juin	16-juin
betteraves aux pommes	melon beurre	hors d'oeuvre viande accompagnement produit laitier dessert	radis vinaigrette	
tajine végétale	boulettes d'agneau sauce tomate		pizza maison chèvre/miel	poisson frais sauce beurre blanc
	pâtes bleu blanc coeur		salade verte	gratin d'aubergines et tomates
fromage blanc bleu blanc coeur et sucre				port salut à la coupe
	glace			compote pommes poires

