

MENUS MAI-JUIN-JUILLET 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 31 mai au 4 juin	Pamplemousse Sauté de bœuf Champignons Spaghetti <u>Flan au chocolat</u>	<u>Artichauts et œufs</u> <u>Cake aux légumes</u> Salade verte Yaourt à boire <u>Salade de fruits frais</u>	Céleri rémoulade Joue de porc confite Poêlée de courgettes Saint-Nectaire Pomme	Concombre à la crème Saumon à l'oseille Semoule <u>Charlotte aux fruits rouges</u>
Semaine du du 7 au 11 juin	Pastèque <u>Fajitas de bœuf</u> Riz et haricots rouges Fromage blanc sucré	<u>Avocat mayonnaise</u> <u>Samosas végétariens</u> Carottes Vichy Bûche de chèvre Fraises	Salade de croutons et fromage <u>Seiche à l'américaine</u> <u>Gratin de brocolis</u> <u>Fruits au sirop</u>	Accras de morue <u>Curry d'agneau</u> <u>Caviar d'aubergines</u> Reblochon Nectarine
Semaine du 14 au 18 juin	Nem au poulet et salade Chipolatas et merguez Pâtes Faisselle et confiture de fraises	Melon <u>Gâteau de carottes aux épices</u> <u>Poêlée de légumes</u> Brie <u>Crème dessert au chocolat</u>	Asperges mimosa Moules marinières Frites Cantal Pêche	Radis Roti de veau à la provençale <u>Tian de légumes</u> Yaourt vanille bio
Semaine du 21 au 25 juin	Salade de chou blanc <u>Hachis parmentier</u> Salade verte Camembert Glace	<u>Betteraves râpées</u> <u>Poêlée aux deux lentilles et petits légumes</u> Edam Cerises	Terrine de campagne Filet de poisson Haricots verts Yaourt aromatisé aux fruits	Carottes râpées au sésame Nuggets de poulet Coquillettes Compote de fruit

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

Menu Bio

Menu végétarien

Fait maison

MENUS MAI-JUIN-JUILLET 2021

	LUNDI	MARDI VEGETARIEN	JEUDI	VENREDI
Semaine du 28 juin au 2 juillet	Feuilleté au fromage Emincé de boeuf charcutière Chou fleu persillé Nectarine	Melon et pastèque à la menthe <u>Chili sin carne</u> Maïs grillé Yaourt grec aux fruits rouges	Tomate mozzarella <u>Tortilla aux pommes de terre</u> <u>Piperade</u> Pêches au sirop	Mortadelle <u>Filet de poisson meunière</u> <u>Riz pilaf</u> Fourme d'Ambert Abricot
Semaine du du 5 et 6 juillet	Salade, tomate, croûton <u>Poulet au citron</u> Blettes et boulghour Fruit frais			

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

Menu Bio

Menu végétarien

Fait maison

