

## Menu du mois de juin

		MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
		SALADE DE PATES OMELETTE TOMATES PROVENCALE FROMAGE BLANC	MELON RISOTTO VEGETARIEN COMPOTE	TOMATE MOZARELLA CUISSÉ DE POULET PATATOES MAISON FRUITS
LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
	SALADE DE BROCOLIS SAUTE DE VEAU COQUILLETES SALADE DE FRUITS	TABOULE EMINCE DE DINDE CAROTTES VICHY YAOURT BIO	SALADE VERTE POISSON POELEE DE LEGUMES CAMPAGNARDE GLACE	RADIS BEURRE BROCHETTES DE POULET RIZ BASMATI BIO FRAISES
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
QUICHE CUISSÉ DE POULET POELEE DE LEGUMES BANANES BIO	MACEDOINE DE LEGUMES SAUCISSE LENTILLES FROMAGE	BETTERAVES TAGLIATELLES AUX CREVETTES YAOURT BIO	TARTINES AU THON OSSO BUCCO DE DINDE DUO DE CHOUX FRUITS	SALADE VERTE LEGUMES FARCIS POMME BIO
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
TOMATES MOZARELLA CORDON BLEU HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC/COULIS DE FRAISES	CAROTTES RAPEES BIO MOULES FRITES CREME ANGLAISE BISCUITS	SORTIE ALAE	SALADE DE POMMES DE TERRE MOUSSAKA VEGETARIENNE PASTEQUE	FRIAND FROMAGE EMINCE DE POULET BRUNOISE PROVENCALE POMME AU FOUR
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	
CONCOMBRE BULGARE ROTI DE DINDE PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON SALADE DE FRUITS	SALADE DE QUINOA FILET DE POISSON RATATOUILLE FROMAGE	MOUSSE DE CANARD STEAK HACHE CAROTTES MULTI-COULEUR CUMIN FRUITS	SALADE COMPOSEE GRATIN DE LEGUMES YAOURT BIO	

**Légende :**

fruits et légumes crus

fruits et légumes cuits

viandes, poissons, œufs

féculents

produits laitiers

repas sans viande

Boulangier : SAS Laurent Bruguiè

Viandes Française : GAT

Fruits et légumes : les potagers c