

MENUS Juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
31 mai 2021	01 juin 2021	02 juin 2021	03 juin 2021	04 juin 2021
Concombre ● Nuggets Poêlée de légumes ● ● Comté Pomme ●	Carottes râpées ● ● Bolognaise de bœuf ● ● Riz basmati ● ● Carré de l'Est Poires au sirop	Salade de haricots verts ● Omelette au fromage ● Coquillettes ● Yaourt aux fruits mixés ●	Tomates Escalope de volaille sauce curry ● Purée de chou-fleur ● Fromage fondu Kiwi	Radis / Beurre ● Poisson frais Ratatouille ● Saint-Paulin Fraises de la région
07 juin 2021	08 juin 2021	09 juin 2021	10 juin 2021	11 juin 2021
Friand au fromage Saucisse de volaille ● Haricots verts ● Bleu de Bresse Kiwi	Carottes râpées ● ● Bolognaise de bœuf / spaghetti Emmental Gâteau au yaourt ●	Pomelos Cordon bleu Petits pois / Carottes Entremets vanille ●	Betteraves Boulettes de sarrasin sauce indienne Riz à l'espagnol ● ● Yaourt nature ● Pomme cuite	Concombre sauce bulgare ● ● Poisson frais sauce Aurore ● Semoule ● Petits suisses aux fruits
14 juin 2021	15 juin 2021	16 juin 2021	17 juin 2021	18 juin 2021
Asperges sauce mousquetaire ● Pâtes au thon ● Camembert ● Nectarine	Melon Omelette au fromage ● Duo de haricots Compote de pommes	Radis / Beurre Sauté de porc au curry ● ● Cœur de blé ● Saint-Paulin Pomme ●	Pastèque ● Poisson pané Ratatouille ● Babybel Crème au chocolat ●	Tomate Riz cantonais végétarien ● ● Fromage blanc ● Fraises de la région
21 juin 2021	22 juin 2021	23 juin 2021	24 juin 2021	25 juin 2021
Betteraves ● Escalope de volaille sauce tomate ● Gratin de courgettes ● Yaourt aux fruits mixés ●	Céleri rémoulade ● Quiche aux légumes ● Salade Fromage fondu Eclair au chocolat	Concombre / Feta ● Tajine d'agneau aux abricots ● Flageolets Prunes	Salade de pâtes ● Poisson sauce poivron ● Riz basmati ● ● Bûche de chèvre ● Cerises	Jeunes pousses de salade Chipolata Petits pois ● Yaourt nature ● Poires au sirop

Menus validés par notre diététicienne référente locale.

Toutes les viandes de boeuf sont d'origine européenne.

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tél. Restauration : 02.33.01.53.50

Légende

- Agriculture biologique
- Fait Maison
- Bleu Blanc Cœur
- Produits de Normandie

 Menu 0 déchet