

**Juin 2019**



**Lundi 27 mai**

Filets de maquereaux  
Pâtes à la carbonara  
de volaille  
Fromage  
Fruit

**Mardi 28 mai**

Mousse de canard  
Escalope de dinde  
Céréales gourmandes  
Fromage  
Petits suisse aux  
fruits



**FÉRIÉ**



**Lundi 3**

Salade verte  
Omelette  
Jardinière  
Fromage  
Compote

**Mardi 4**

Surimi  
Sauté de veau  
Gratin de courgettes  
Fromage  
Yaourt

**Jeudi 6**

Salade de lentilles  
Cordon bleu  
Pâtes  
Fromage  
Ananas

**Vendredi 7 (bio)**

Salade composée  
Émincé de bœuf  
Carottes  
Fromage  
Fromage blanc

**Lundi 10**

Mousse de canard  
Poisson au citron  
Choux romanesco  
Fromage  
Fruit

**Mardi 11**

Salade de  
Concombre  
Couscous bœuf  
Fromage  
Liégeois

**Jeudi 13**

Taboulé  
Sauté de porc  
Haricots verts  
Fromage  
Fraises

**Vendredi 14 (bio)**

Céleri rémoulade  
Pommes de terre  
persillées  
Émincé de bœuf  
Fromage  
Yaourt

**Lundi 17**

Macédoine  
Pâtes à la bolognaise  
Fromage  
Fruits

**Mardi 18**

Salade de pommes  
de terre  
Poisson meunière  
Épinards  
Fromage  
Yaourt

**Jeudi 20**

Radis  
Cordon bleu de  
Volaille  
Ratatouille maison  
Fromage  
Entremet chocolat

**Vendredi 21 (bio)**

Haricots vert en  
salade  
Omelette  
Gratin de chou-fleur  
Fromage  
Fruit

- Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
- La majorité des repas est cuisinée sur place.
- Les produits en circuit court sont utilisés en grande majorité.