

Mois de JUIN 2022



| LUNDI 6 | MARDI 7 | MERCREDI 8 | JEUDI 9 Veg | VENDREDI 10 |
|---|--|--|--|--|
| <i>férié</i> | Melon Saucisse/ Lentilles Crème dessert vanille Baguette beurre Fruit | Pizza Maison Steak / Courgette Provençale Kiri Glace Cake aux Fruits Yaourt fermier | Choux mimolette Blanquette végétale/ Riz Pana cotta Cookie Fruit de saison | Salade PDT /thon Poisson meunière/ Choux romanesco Rouy Banane Compote/Sablé |
| Lundi 13 | Mardi 14 | Mercredi 15 | Jeudi 16 Veg | Vendredi 17 Menu cpa |
| Salade Tomate Mo- za Tajine d'agneau Semoule au lait Baguette beurre pomme | Taboulé libanais Bolognaise de Thon / Haricots verts Comté - Fruits BN/Lait | Radis/beurre Escalope viennoise / Pâtes mimolette Tiramisu Pudding/Jus de Fruit | Salade Coquillettes Omelette aux fro- mages Poêlée de légumes de saison Camembert Fruits Baguette Choco/ compote | Carottes râpées Pâtes Bolognaises Camembert banane Pain au lait/Fruit |
| LUNDI 20 | MARDI 21 | MERCREDI 22 | JEUDI 23 | VENDREDI 24 Veg |
| Taboulé oriental Sauté de poulet basquaise/ Haricots Verts Emmental Fruits Boudoir Faisselle confiture | Salade composée Emincé de Bœuf à la tomate /Frites Yaourt fermier Baguette confiture Lait/Baguette beurre | Concombre à la crème Poisson sauce citron/ Petits Pois carottes Brie Tarte pomme pépites de chocolat Cake salé / Jus | Melon Spaghettis / Bolo- gnaise Compote yaourt crumble Baguette beurre Poire | Macédoine Mayo/ curry Paëlla veggi Gouda Fruits Petits LU Fromage blanc sucré |
| LUNDI 27 Veg | MARDI 28 | MERCREDI 29 | JEUDI 30 | VENDREDI 1 juil |
| Salade de lentilles à l'orange Tortellini ricotta à la tomate Crème chocolat Roulé Fraise Pomme | Piémontaise Rôti de bœuf/ Ratatouille Morbier - Fruits Bag pâte à tartiner Jus de pomme Bio | Salade Composée Fromage Jambon/mogettes Banane chocolat chantilly Gâteau noix de coco Fruit | Rillettes de Chorizo Poisson Beurre d'orange/Purée de carottes Reblochon Melon Jus de Fruits / Coo- kie | Haricots Verts Persil- lés YASSA Poulet Pdt grenaille Yaourt Fermier Baguette Fromage/ Fruit |

Le responsable se réserve le droit de modifier la composition des menus pour faute de livraison, notamment.

L'engagement qualité du restaurant :
Repas confectionnés sur place par une équipe de cuisiniers qualifiés avec des produits frais et des viandes d'origine française.



« BIO »
Produits issus de l'agriculture biologique



« LOC »
Produits locaux, issus du circuit de proximité.