

MENUS JUIN 2025

Lundi 2 Juin Céleri vinaigrette Blanquette de dinde Carottes et riz Fromage et fruit	Mardi 3 Juin Betteraves vinaigrette Hachis parmentier Salade Yaourt	Jeudi 5 Juin Chou rave vinaigrette Quiche au thon Salade verte Yaourt	Vendredi 6 Juin Radis à la croque Omelette au fromage pdt nouvelles sautées Fruit
Lundi 9 Juin Taboulé Courgette farcie Fromage Fruit	Mardi 10 Juin Carottes râpées Tajine poulet citron confit Pommes de terre Yaourt	Jeudi 12 Juin Concombre sauce au yaourt Dhaal de lentilles Riz Crème dessert	Vendredi 13 Juin Pomelo Poisson du jour Boulgour et poêlée de fenouil Yaourt
Lundi 16 Juin Salade de chou blanc et carotte Poulet Frites Yaourt	Mardi 17 Juin Melon Cassolette de poisson Semoule de couscous Yaourt	Jeudi 19 Juin Sardines Crumble de légumes de saison Fromage blanc et coulis de fruit	Vendredi 20 Juin Radis à la croque Paëlla Pâtisserie ou glace
Lundi 23 Juin Toasts de chèvre chaud Tortilla Salade Fruit	Mardi 24 Juin Betteraves rouges Lasagnes bolognaise Salade Compote biscuit	Jeudi 26 Juin Légumes à dipper Curry de légumes et pois chiches Yaourt	Vendredi 27 Juin Charcuterie Jambon grillé Pâtes aux courgettes Gruyère râpé Fruit
Lundi 30 Juin Carottes râpées Rougail saucisse Riz Yaourt	Mardi 1er Juillet Melon Sauté de dinde Pâtes Fondue de poireaux Crème dessert	Jeudi 3 Juillet Concombre sauce au yaourt Poisson du jour Frites Fruit	Vendredi 4 Juillet Salade de tomates Galette complète Salade Glace

LE CUISINER SE RÉSERVE LE POSSIBILITÉ DE MODIFIER LES MENUS SELON SES APPROVISIONNEMENTS OU AUTRES PROBLÈMES DE FABRICATION.

ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
VIANDE FRANÇAISE
VIANDE PROVENANCE BRETAGNE