



JUIN 2024
MENUS SELFS





	ENTREE	PLAT PROTIDIQUE	LEGUME D'ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Lundi 03/06	Melon	Émincé de dinde marenge	Potatoes	Comté	Nectarine
Mardi 04/06	Friand au fromage	Sauté de veau aux olives	Carottes braisées		Esquimau vanille
Mercredi 05/06	Salade de pâtes au basilic	Rôti de bœuf Sauce au poivre	Jardinière de légumes	Yaourt	Banane
Jeudi 06/06	Tomate vinaigrette	Curry de lentilles corail Riz		St Paulin	Tarte aux pommes
Vendredi 07/06		Filet de poisson À la crème	Riz créole	Gouda	Fraises
Lundi 10/06	Taboulé	Omelette	Gratin de choux fleurs	Mimolette	Pêche
Mardi 11/06	Pastèque	Émincé de bœuf à la provençale	Tortis Emmental râpé		Compote de pommes
Mercredi 12/06	 Concombre vinaigrette	Rôti de dindonneau Sauce forestière	Petits pois	Roc de Malzieu	Paris Brest
Jeudi 13/06	Salade verte Dés de leerdammer	Bœuf bourguignon	Pommes vapeur		Petit pot de glace
Vendredi 14/06	Pâté de campagne Cornichon	Filet de poisson Sauce hollandaise	Courgettes & riz	Yaourt nature	Nectarine
Lundi 17/06	Sardine à la tomate	Sauté de veau Sauce chasseur	Haricots verts	St Nectaire	Orange
Mardi 18/06	Pizza	Escalope viennoise	Gratin de patate douce À la vache qui rit	Yaourt aux fruits	
Mercredi 19/06	 Tomate vinaigrette	 Gratin de pommes de terre / fromage tartiflette	Salade verte	Tommes des Pyrénées	Tarte Bourdaloue
Jeudi 20/06	Céleri rémoulade	Steak haché Sauce au poivre	Purée	Carré de l'EST	Pêche
Vendredi 21/06	Pastèque	Filet de poisson meunière	Riz aux petits légumes		Flan nappé caramel
Lundi 24/06	Salade Maverick	Sauté de dinde basquaise	Choux fleurs	Emmental	Millefeuille
Mardi 25/06	Carottes râpées	Rôti de bœuf Sauce au poivre	Gratin dauphinois	Port Salut	Abricot
Mercredi 26/06	Melon	Tomates farcies Sauce tomate	Riz créole	Petit suisse aromatisé	Nectarine
Jeudi 27/06	 Concombre à la ciboulette	Tajine aux fallafels	Semoule Légumes tajine	Morbier	Poire Belle Hélène
Vendredi 28/06	 Tomate mozzarella	Brandade de poisson	Salade verte		Esquimau

* les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements.

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Jardin de pays une origine locale

 Lutte contre le gaspillage alimentaire

 Menu végétarien

 Fait maison

 Viande Label Rouge

 Légumes cultivés 100% en France

 Pêche durable