

JUIN 2022
MENUS MATERNELLES



	ENTREE	PLAT PROTIDIQUE	LEGUME D'ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Mercredi 01/06	Filet de maquereau à la tomate	Sauté de dinde	Pennes	Fromage frais	Nectarine
Jeudi 02/06	Le cinéma passe à table				
	« Tempête de boulettes géantes » tomate cerise & billes de mozzarella	« L'aile ou la cuisse » Poulet rôti	« Ratatouille » Riz & ratatouille		« Charlie et la chocolaterie » Moelleux au chocolat
Vendredi 03/06	Radis & beurre	Lasagnes aux légumes	Salade verte	Yaourt à la grecque	Biscuit
Lundi 06/036	Férié lundi de Pentecôte				
Mardi 07/06	Melon	Poulet Tex Mex	Frites / Potatoes		Esquimau vanille
Mercredi 08/06	Salade de pâtes andalouse	Rôti de bœuf Sauce béarnaise	Jardinière de légumes	Yaourt local	Banane
Jeudi 09/06	Salade de tomates au basilic	Pavé fromager	Poêlée forestière	St Paulin	Tarte aux pommes
Vendredi 10/06		Filet de lieu À la crème	Riz créole	Gouda	Fraises
Lundi 13/06	Taboulé	Omelette	Gratin de Choux fleurs	Mimolette	Nectarine
Mardi 14/06	Pastèque	Escalope viennoise	Spaghettis & emmental râpé		Compote Pomme banane
Mercredi 15/06	Melon	Rôti de dindonneau Sauce forestière	Petits pois	Tomme blanche	Paris Brest
Jeudi 16/06	Salade verte à l'emmental	Bœuf bourguignon	Pommes vapeur		Glace
Vendredi 17/06	Pâté de campagne Cornichon	Filet de lieu Sauce hollandaise	Riz & courgettes	Yaourt local	Pêche
Lundi 20/06	Sardines à la tomate	Sauté de veau Sauce chasseur	Haricots verts	St Nectaire AOP	Orange
Mardi 21/06	Pizza	Émincé de dinde au curry	Gratin de choux fleurs & pommes de terre	Yaourt aux fruits Local	
Mercredi 22/06	Salade de tomates	Tortilla	Salade verte	Tomme des Pyrénées	Tarte Bourdaloue
Jeudi 23/06	Salade d'haricots blancs	Steak haché Sauce au poivre	Purée crécy (carottes)	Carré de l'Est	Pêche
Vendredi 24/06	Pastèque	Filet de colin meunière 	Riz à la tomate		Flan nappé caramel
Lundi 27/06	Salade Maverick	Sauté de dinde marengo	Carottes	Emmental	Millefeuille
Mardi 28/06	Céleri rémoulade	Rôti de bœuf Sauce poivre	Pommes noisette	Port Salut	Pomme
Mercredi 29/06	Melon	Tomate farcie	Riz créole	Petit suisse aromatisé	Nectarine
Jeudi 30/06	Salade de concombre	Tajine aux fallafels	Semoule Légumes tajine	Morbier AOP	Éclair au chocolat

* 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