

**JUIN 2022**  
**MENUS SELFS**



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