



# Juin

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
2	Radis beurre Côte de porc grillée Petit pois et carottes Yaourt Tarte aux pommes	Riz au surimi Rôti de veau au jus Haricots verts au beurre Pyrénées Abricot	Carottes rapées Rôti de bœuf Frites Buche pilat Flan patissier	Salade verte aux dés jambon de dinde Dos de colin Pommes de terre robe des champs Cantal Banane
9	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
10	Férié	Avocat et tomates Nuggets Riz au beurre bio St Nectaire Nectarine	Concombre sauce vinaigrette Rôti de bœuf Purée de pommes de terre Comme Flan au caramel	Pizza royale Brandade de morue Salade Brie Banane
16	Saucisson à l'ail fumé et beurre Boulettes de bœuf à la provençale Macaroni au beurre Comme blanche Nectarine	Tomates sauce vinaigrette Raviolis au fromage Salade Kiri Beignet au chocolat	Mousse de canard Blanc de poulet Gratin de courgettes au fromage Edam Riz au lait sauce caramel	Carottes rapées Poisson pané Riz pilaf Yaourt sucré fromage Pastèque
23	Taboulé Escalope de blé panée Haricots beurre Fromage blanc Salade de fruits frais	Concombre sauce vinaigrette Steak haché Frites Coulommier Crème dessert caramel	Macédoine de légumes vinaigrette Cuisse de poulet Fusilli au beurre bio St Paulin Pomme	Salade de tomates Dos de colin Chou fleur au beurre Rondelle nature Flan patissier
30	Radis beurre Riz à la tomate Yaourt Eclair au chocolat	hello June	Les menus sont susceptibles d'être modifiés	

Pictogramme commercial			
	Recette bio		Fait maison
	Label Rouge		Sans gluten
	France		Origine
	Viande bovine française		Produit MSC
	Bleu blanc cœur		Volaille française