






































## MOIS DE JUIN 2019


<b><u>LUNDI 3 JUIN</u></b>	<b><u>MARDI 4 JUIN</u></b>	<b><u>JEUDI 6 JUIN</u></b>	<b><u>VENREDI 7 JUIN</u></b>
Salade aux 3 fromages  Gratin de la mer  Fruit de saison	Concombres sauce bulgare  Emincé de bœuf  Brunoise de légumes et riz Yaourt 	Salade canaille  Emincé de porc  Purée Yaourt sucré vanille 	<b>REPAS ANTI GASPI</b> Omelette Haricots verts  Fruits de saison /salade de fruits

<b><u>LUNDI 10 JUIN</u></b>	<b><u>MARDI 11 JUIN</u></b>	<b><u>JEUDI 13 JUIN</u></b>	<b><u>VENREDI 14 JUIN</u></b>
 Belle Fete de Pentecoste	Salade composée  Emincé de volaille à la moutarde  Petits Pois à la française  Fromage blanc sucré	Carottes râpées  Pommes granny  Parmentier de la mer  Compote 	Tomates vinaigrette  Bourguignon  Ratatouille  Riz au lait

<b><u>LUNDI 17 JUIN</u></b>	<b><u>MARDI 18 JUIN</u></b>	<b><u>JEUDI 20 JUIN</u></b>	<b><u>VENREDI 21 JUIN</u></b>
Cœur d'artichauts farcis à la tomate  Sauté d'agneau  Semoule de couscous  Petits novas aux fruits	Salade de riz  Sauté de volaille forestier  Purée de choux fleurs Fruit de saison 	Melon Gratin de pommes de terre  Flan vanille /caramel	Salade verte/mais Jambon Pâtes  Compote de fruits 


<b><u>LUNDI 24 JUIN</u></b>	<b><u>MARDI 25 JUIN</u></b>	<b><u>JEUDI 27 JUIN</u></b>	<b><u>VENREDI 28 JUIN</u></b>
Salade de lentilles  Moussaka  Ile flottante	Moules Frites Fromage  Abricots au sirop	Carottes râpées  Hachis parmentier aux légumes  Fruit de saison	Betteraves rouges  Emincé de volaille  Blé aux petits légumes Fromage  Glace

**Semaine du 1 juillet au 5 juillet pas de menus d'affichés**

 Produit issu de l'agriculture biologique européenne



Fait maison

**Pain BIO  tous les Jedis** Menus donnés à titre indicatif susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement. Toutes les viandes bovines sont d'origine France sauf mention contraire.  
Menu ANTI GASPI Pas d'entrée pour limiter le gaspillage...