

Menu du mois de Juin et Juillet 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI Menu végétal	VENDREDI
		1 Salade pâtes maïs Pané de blé épinard Petit pois Fromage Pâtisserie	2 Tomates vinaigrettes Poisson sauce Pommes de terre Fromage Fruits
5 Celeri rémoulade Crêpinettes Pâtes Fromage Compote	6 Saucisson sec Sauté de veau Jardinière 4 légumes Fromage Fruits	8 Taboulé Nugget's de blé Epinards Petit suisse aromatisé Fruits	9 Carottes râpées Poisson sauce Riz Fromage Glace
12 Salade riz maïs thon Sauté de dinde Semoule Fromage Fruits	13 Rillettes de thon Sauté de bœuf Pommes de terre Fromage Liégeois	15 Betteraves Lasagnes de légumes Fromage Pâtisserie	16 Tomates vinaigrette Poisson sauce Blé Fromage Fruits
19 Salade coleslaw Poulet Frites Fromage Fruits	20 Salade pâtes maïs thon Jambon Haricots beurre Fromage Fruits au sirop	22 Salade verte croûtons Croq végétal au fromage Blé Yaourt aromatisé Crème dessert	23 Pâté de campagne Poisson pané Ratatouille Fromage Fruits
26 Maquereaux à la moutarde Escalope à la crème Champignons Fromage Fruits	27 Macédoine vinaigrette Sauté de bœuf Purée Fromage Flamby	29 Concombre à la crème Pané de blé épinard Riz Fromage Pâtisserie	30 Taboulé Poisson sauce Courgettes Fromage blanc sucré Fruits
3 Melon Nugget's Blé Fromage Fruits	4 Radis beurre Saucisse Haricots verts Petit suisse aromatisé Fruits	6 Tomates vinaigrettes Pâtes Boulettes de soja Yaourt bio sucré Fruits	7 PIQUE NIQUE

*Des modifications peuvent être apportées en fonction des livraisons