

# Menu du mois de juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		1	2	3
		salade aux croutons cordon bleu petits pois et carottes fromage glace	acra de morue fricadelle de bœuf haricots verts bio saint-môret nectarine	carottes râpées poisson à la provençale ébly  fromage blanc bio au coulis
6	7	8	Repas végétarien 9	Repas Bio10
férié	betterave bio <b>calamar à l'espagnole</b> riz fromage pêche	melon rôti de veau haricots verts fromage semoule au lait	tomate et mozzarella <b>crispidor au fromage</b> carottes  donut chocolat	céleri remoulade sauté de volaille au curry semoule  crème dessert
13	14	15	16	17
riz niçois wings de poulet brocolis bio edam abricot	salade et tomate poisson bordelaise <b>purée maison</b>  petit suisse	tomate <b>jambon</b> pâtes fromage flan vanille	melon <b>cheesburger</b> frites  glace	taboulé libanais sauté d'agneau salsifis fromage de chèvre prune
20	21	22	23	24
tomate steak de veau haché pomme noisette gouda compote de pomme bio	<b>terrine de campagne</b> poisson meunière <b>épinards à la crème</b> saint-môret fraises	salade au fromage poisson au four carottes fromage beignet à l'abricot	concombre à la crème sauté de canard au miel semoule  velouté aux fruits	macedoine de legumes pizza maison salade kiri nectarine
27	Repas végétarien 28	29	30	
melon merguez / chipolatas riz à la tomate vache qui rit glace	salade de pâtes omelette ratatouille emmental pêche	radis et beurre boulette de bœuf choux fleurs bio fromage mousse au chocolat et gâteau	salade aux olives <b>pâtes au saumon</b>  fromage salade de fruits	

**Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, sauf pour le steak haché et la viande hachée**

**Veau Limousin de moins de 6 mois 1/2, né, élevé et abattu en France**

**Poulet fermier**

**Les plats écrits en bleu contiennent du porc ou la préparation peut en contenir**

**En fonction de nos livraisons, nous nous réservons le droit de modifier le menu du jour sans préavis.**

**Mercredi : CLSH**





