

# Menu du mois de juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			1	2
			acra de morue emincé de bœuf mariné petits pois et carottes saint-môret nectarine	carottes râpées poisson à la provençale ébly  fromage blanc bio au coulis
5	6	7	Repas végétarien 8	Repas Bio 9
melon <b>pâtes à la carbonara</b>  yaourt sucré	betterave bio <b>calamar à l'espagnole</b> riz fromage pêche	haricots beurre croque monsieur salade  liégeois	salade au maïs <b>crispidor</b> carottes  biscuit roulé aux fruits rouge	pomme de terre en salade sauté de volaille au curry brocolis fromage fruit de saison
12	13	14	15	16
taboulé libanais cordon bleu poêlée maraîchère edam abricot	salade aux olives poisson bordelaise <b>purée maison</b>  petit suisse	tomate <b>jambon</b> pâtes fromage glace	melon  paella maison  crème catalane	betterave et maïs sauté d'agneau salsifis fromage de chèvre prune
19	20	21	22	23
tomate steak de veau haché pomme noisette gouda compote de pomme bio	<b>saucisson à l'ail</b> fileté de tomato fish <b>épinards à la crème</b> saint-môret fraises	melon poisson sauce citron carottes  beignet	concombre à la crème <b>rôti de porc</b> flageolets  velouté aux fruits	macedoine de legumes pizza maison salade kiri nectarine
26	Repas végétarien 27	28	29	30
melon merguez / chipolatas riz à la tomate  glace	salade de riz omelette ratatouille emmental pêche	radis et beurre boulette de bœuf choux fleurs bio  mousse au chocolat et gâteau	avocat et mangue <b>pâtes au saumon</b>  flan vanille	salade œuf dur sauté de canard au miel semoule  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**

**Mercredi : CLSH**

**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.**