

## Trame de menus mois de Juin 2019

*Semaine de la fraîche attitude*

**S25 du 17/06 au 21/06/2019**

**LUNDI 17**

Salade de blé tex mex  
Poisson pané et citron  
Haricots beurre  
Camembert  
Fruit

**MARDI 18 (Repas bio)**

Melon bio  
Emincé de volaille bio à l'orange  
Purée de pommes de terre bio  
Gouda bio  
Compote de fruits bio

**MERCREDI 19**

Salade de concombres à la menthe  
Paupiette de veau tomate basilic  
Torsettes aux légumes du soleil  
Petit moulé ail et fines herbes  
Fruit

**JEUDI 20**

Salade pois chiches au cumin  
Jambon blanc\*  
Gratin de courgettes  
Yaourt au citron  
Moelleux ananas coco

**VENDREDI 21 (Fête de la musique)**

Mélange Harmonie  
Steak de bœuf maestro  
Farandole de légumes et pdt  
Chanteneige  
Pop Corn

Entrée semaine : Salade de tomates

Légume semaine : Purée de carottes

**S26 du 24/06 au 28/06/2019**

**LUNDI 24**

Pâté de volaille  
Cordon bleu  
Epinards à la crème  
Pointe de brie  
Compote de fruits

**MARDI 25**

Radis beurre  
Raviolis  
au bœuf  
Vache Picon  
Glace

**MERCREDI 26**

Salade de tomates au basilic  
Rôti de porc aux raisins\*  
Pommes de terre de légumes rôtis  
Bleu de Bresse  
Fruit

**JEUDI 27 (Repas bio)**

Salade verte bio  
Poulet bio basquaise  
Semoule bio  
Emmental bio  
Fruit bio

**VENDREDI 28**

Tzatzis Tortis  
Filet de hoki sauce bourride  
Carottes sautées  
Suisse aux fruits  
Tarte flan

Entrée semaine : Betteraves à la ciboulette

Légume semaine : Courgettes sautées

Choix vendredi : Poisson pané

**S27 du 1/07 au 5/07/2019**

**LUNDI 1er juillet**

Quiche de volaille  
Sauté de porc piccata romana\*  
Haricots verts persillés  
P'tit Roulé Fol Epi  
Fruit

**MARDI 2**

Taboulé  
Filet de poisson poêlé au beurre  
Ratatouille à l'huile d'olive  
Bûche de chèvre  
Glace

**MERCREDI 3**

Salade de riz camarguaise  
Rôti de dinde froid mayonnaise  
Beignets de chou-fleur  
Suisse aux fruits  
Tarte aux pommes

**JEUDI 4 (Repas bio)**

Melon bio  
Macaronade bio  
de bœuf bio  
Camembert bio  
Compote de fruits bio

**VENDREDI 5 (Repas froid pique-nique)**

Tomate croq'sel  
Saucisson\*  
Chips  
Yaourt à boire  
Biscuit

Entrée semaine : Salade de pois chiches

Légume semaine : Carottes sautées

**S23 du 3/06 au 07/06/2019**

**LUNDI 3**

Betteraves à la ciboulette  
Escalope viennoise  
Petits pois à la française\*  
Pointe de brie  
Flan nappé caramel

**MARDI 4**

Persillade de pommes de terre  
Dos de colin à la crème d'aneth  
Haricots verts  
Yaourt aromatisé  
Quatre-quart

**MERCREDI 5**

Carottes râpées  
Paëlla  
de poulet  
Gouda  
Fruit

**JEUDI 6 (Repas bio)**

Salade verte bio\*  
Chipolatas bio\*  
Macaronis bio à l'emmental  
Carré frais bio  
Fruit bio

**VENDREDI 7 (coupe du Monde Football féminin - Menu rond)**

Melon  
Mignonnettes de bœuf sauce barbecue  
Pommes noisettes  
Délice de camembert  
Glace

\*Présence de porc

Entrée semaine : Pomelo

Légume semaine : Aubergine braisée

**S24 du 10/06 au 14/06/2019**

**LUNDI 10**

FERIE

**MARDI 11 (Repas bio)**

Taboulé bio  
Colombo de porc bio\*  
Carottes sautées bio  
Yaout sucré bio  
Cake bio aux pépites de chocolat

**MERCREDI 12**

Radis beurre  
Pennes  
à la bolognaise  
Cantal  
Fruit

**JEUDI 13**

Œufs durs mayonnaise  
Pizza volaille champignons  
Salade verte iceberg  
Suisse aromatisé  
Fruit

**VENDREDI 14**

Salade de tomates au basilic  
Gratin de poisson aux fruits de mer  
Riz  
Bûche de chèvre  
Fruit

Entrée semaine : Concombres à la crème

Légume semaine : Haricots verts

Choix vendredi : Poisson pané