

MENUS DU MOIS DE JUIN 2021

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 31 mai au 04 juin	Carottes râpées Tajine de poulet Semoule Fromage Compote	Salade d'haricots verts Steak de veau Pommes sautées Pâtisserie	<u>Menu végétarien</u> Feuilleté fromage Quenelles natures sauce tomate Poêlée de légumes Fromage Fruit	Salade verte Brandade de morue Parmentière Fromage Dessert
Semaine du 07 au 11 juin	Salade de tomates Alouette de bœuf Lentilles Fromage Dessert	<u>Menu végétarien</u> Salade d'haricots rouges Lasagnes de légumes du sud Fromage Compote de fruits	Croque Monsieur Moussaka Pâtisserie	Tarte poireaux Meunière de filet de colin Riz Pilaf à la tomate Fromage Fruit
Semaine du 14 au 18 juin	Salade d'haricots verts Sauté de porc Purée Pâtisserie	Pizza Escalope de dinde viennoise Carottes persillées Fromage Compotes de fruits	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche Omelette nature Poêlée de légumes Fromage Dessert	Feuilleté du pêcheur Filet de colin aux petits légumes Courgettes champignons riz Fromage Fruit
Semaine du 21 au 25 juin	Salade de tomates Raviolis au bœuf Sauce à la tomate Fromage Compotes de fruits	<u>Menu végétarien</u> Taboulé Feuilleté au chèvre Peits pois carottes Pâtisserie	Jambon beurre Rissollette de veau Haricots verts Fromage Dessert	Salade verte Tarte saumon ciboulette Ratatouille Fromage Fruit

Information allergènes: présence possible de céleri, d'œufs, de céréales contenant du gluten, crustacés, poisson, lupin, lait, mollusques, moutarde, fruits à coque, arachides, graines de sésame, sulfites et soja dans notre laboratoire de cuisine.

(FR): viande d'origine Française
(UE): viande d'origine Union Européenne

Produits Bio:



: pêche durable

A noter: Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages

Menus élaborés dans notre laboratoire de cuisine *Les Délices de Julien* - ZAC de la Plaine 13440 Cabannes
Agrément sanitaire Européen N°13.018.004

Menus validés par une diététicienne,
de la société Agap-pro