

Du pain bio
est servi

tous les jours

Mes menus

Du 23 mai au 17 juin 2022



Lundi

23 mai : menu alternatif

Concombre au boursin ail et fines herbes
Fingers aux 3 graines
Haricots verts **bio**
Riz aux lait **bio** à la vanille

30 mai

Macédoine en mayonnaise
Filet de colin pané au citron
Quinoa **bio**
Salade verte
Crème glacée

6 juin

Férial

Mardi

24 mai

Rillettes de thon
Chipolatas aux herbes
Mogettes **bio** de Vendée à la tomate
Cantal AOP
Fruit de saison **bio**

31 mai

Crêpe à l'emmental
Sauté d'agneau au romarin
Carottes vichy **bio**
Samos
Fruit de saison **bio**

7 juin

Gaspacho
Filet de saumon au citron
Riz semi-complet **bio**
Port-salut
Fruit de saison **bio**

Mercredi

25 mai

Tranche de melon
Salade de tomates, concombre et dés de jambon
Dessert lacté et biscuit

1er juin

Tomates au basilic
Salade de pommes de terre, poivron et émincé de poulet rôti
Fromage
fruit de saison **bio**

8 juin

Quiche au fromage « maison »
Salade de haricots verts, blé et jambon blanc
Fromage
Fruit de saison **bio**

Jeudi

26 mai

Férial

2 juin

Salade de riz **bio** au thon
Jambon braisé
Ratatouille « maison »
Salade verte **bio**
Yaourt **bio** à la fraise

9 juin : menu alternatif

Carottes râpées en vinaigrette
Spaghettis semi-complètes **bio** à la bolognaise végétale
Salade verte **bio**
Fromage blanc **bio**

Vendredi

27 mai

Férial

3 juin : menu alternatif

Tranche de melon
Tarte compotée de courgettes et chèvre **bio**
Kiri
Fruit de saison **bio**

10 juin

Concombre à la crème
Escalope de dinde
Petits pois cuisinés
Verre de lait **bio**
Tarte normande

Menu spécial

Fête des fruits et légumes frais

13 juin

Trio de tomates cerises en vinaigrette
Rôti de porc aux pêches
Perles de maïs et blé
Salade verte **bio**
Flan au caramel

14 juin

Taboulé de légumes
Filet de dinde à la crème de poivrons
Courgettes sautées
Emmental **bio**
Fraises à la chantilly

15 juin

Radis beurre
Salade de pâtes, carottes cuites et dés de blanc de poulet
Fromage
Sorbet à la framboise

16 juin

Tranche de melon
Filet de poisson du jour au beurre citronné
Brocolis
Yaourt **bio** et gâteau à la carotte « maison »

17 juin : menu alternatif

Œuf mayonnaise sur salade verte
Dahl de lentilles corail et riz **bio**
Chanteneige
Pizza de pastèque

Du pain bio
est servi

tous les jours

Mes menus

Du 20 juin au 7 juillet 2022



Lundi

20 juin

Tranche de melon
Chipolatas
Purée de carottes **bio** et pommes de terre
Vache qui rit
Yaourt pêche/abricot **BBC**

27 juin

Tomates à la mozzarella
Dos de cabillaud à la sauce tomate
Pommes de terre
Fruit de saison **bio**

04 juillet : menu alternatif

Quiche au fromage
Œuf dur **BBC**
Ratatouille « maison »
Riz au lait **bio**

Mardi

21 juin : menu alternatif

Tomates au basilic
Croque-monsieur au fromage
Salade verte **bio**
Fromage blanc au sucre roux

28 juin

Salade piémontaise
Sauté de veau aux olives
Salsifis à la provençale
Salade verte
Yaourt aux fruits mixés

05 juillet

Concombres à la feta
Sauté d'agneau
Mogettes de Vendée
Fruit de saison **bio**

Mercredi

22 juin

Taboulé
Salade de carottes râpées,
tomates cerises et œuf dur
Fromage
Fruit de saison **bio**

29 juin

Tranche de melon
Salade de coquillettes,
concombre et thon
Fromage
Fruit de saison **bio**

06 juillet

Tomates au pesto
Salade de brocolis mixé, poivron
rouge, blé et dés de jambon
Fromage
Muffin

Jeudi

23 juin

Tranche de pastèque
Filet de poisson du jour sauce oseille
Quinoa **bio**
Pavé d'affinois
Compote pomme/banane **bio**

30 juin

Pizza « maison »
Sauté de lapin à la moutarde
Chou fleur
Salade verte **bio**
Île flottante

07 juillet

Tranche de melon
Salade du soleil (riz, tomates, thon,
mais, olives vertes)
Verre de lait **bio**
Glace

Vendredi

24 juin

Carottes râpées en vinaigrette
Axoa de bœuf Label Rouge
Haricots verts **bio**
Tome **bio** de vache et chèvre
Tarte à l'abricot

1er juillet : menu alternatif

Tranche de pastèque
Riz coco aux haricots rouges et
ananas
Comté **AOC**
Fruit de saison