

MENUS DE LA CANTINE – MOIS DE JUIN ET JUILLET 2023

Toutes les viandes sont d'origine française- Poissons issus de la pêche responsable.

Les menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés.

Lundi 29 Mai Férié PENTECOTE	Mardi 30 Mai Croque Jardin Sauté de porc au curry Haricots beurre Tarte aux pommes	Jeudi 1 Juin Salade de pâtes Cuisse de poulet Gratin de légumes Fromage blanc	Vendredi 2 Juin Salade Sombrero Brandade de poisson Salade Fruits frais
Lundi 5 Juin Terrine de campagne Cornichons Poisson Riz-Ratatouille Compote de fruits	Mardi 6 Juin Rillettes de poisson Lasagne de légumes Salade Brochette de fruits frais Sauce chocolat	Jeudi 8 Juin Rouleaux jambon macédoine Croq Veggie Pois carottes Yaourt sucré	Vendredi 9 Juin Salade Nounours Rôti de porc aux pommes Brocolis- Pommes de terre Liégeois aux fruits
Lundi 12 Juin Toast fromage et miel Boulettes de viande Pommes vapeur Tarte banane chocolat	Mardi 13 Juin Taboulé Poisson en pépites Gratin de légumes Yaourt aromatisé	Jeudi 15 Juin Carottes râpées Omelette au jambon Mêlée D'haricots Far aux poires	Vendredi 16 Juin Salade strasbourgeoise Paupiette de veau Poêlée de légumes Salade de fruits
Lundi 19 Juin Salade d'avocat Blanquette de poissons Pâtes Fromage blanc	Mardi 20 Juin Quiche aux légumes Saucisses Duo de purée Compote de fruits	Jeudi 22 Juin Salade d'été Bœuf Mix légumes Tarte aux fruits	Vendredi 23 Juin Melon Jambon sauce madère Pommes de terre vapeur Crème chocolat
Lundi 26 Juin Crudités Pâtes bolognaise veggie Fromage Eclair au chocolat	Mardi 27 Juin Feuilleté Palette de porc Salsifis- Carottes vichy Ile flottante	Jeudi 29 Juin Burger frites Salade Salade de fruits frais	Vendredi 30 Juin Melon Poisson Mêlée de légumes Fromage Yaourt

Du 3 au 7 juillet 2023, dernière semaine d'école. Les menus seront fait en fonction des produits disponibles.

Nous vous souhaitons un très bel été et profitez en bien !!

Laëtitia et Florence.

