

# MENU DE JUIN 2021

Semaine du  
31 mai au 4 juin 2021

Lundi 31 mai

Radis roses beurre ½ sel  
Brandade  
Salade verte  
**Camembert**  
Crème dessert caramel

Mardi 1<sup>er</sup> juin

Melon charentais  
Chili sin carne  
Riz  
Petit cotentin  
Compote de poires  
allégée en sucre

Mercredi 2 juin

Salade de tomates  
Vinaigrette moutarde  
Cuisse de poulet basquaise  
Blé  
Fromage blanc nature  
**Fruit frais de saison**

Jeudi 3 juin

Concombres à la crème  
Filet de poisson meunière  
quartier de citron  
**Coquillettes**  
Edam

Abricotier du chef

Vendredi 4 juin

Salade de lentilles  
**Sauté de bœuf printanier**  
(carottes, ail, oignons,  
thym, tomates)  
Haricots beurre au persil  
Mimollette / Fruit frais de saison

Semaine du  
7 au 11 juin 2021

Lundi 7 juin

**Salade de tomates**  
**Vinaigrette aux herbes**  
Dés de poisson  
sauce citron persillée  
Purée de pommes de terre  
Montcadi croûte noire  
Petit pot de glace

Mardi 8 juin

Crêpe au fromage  
Emincé de porc au curry  
Poêlée d'été (duo de courgettes,  
haricots plats et maïs)  
Gouda / **Fruit de saison**

Mercredi 9 juin

Carottes râpées  
Vinaigrette moutarde  
**Omelette au fromage**  
Farfallines  
Pointe de brie  
Ananas au sirop léger

Jeudi 10 juin

\*\*\* Au revoir aux grands \*\*\*  
Hot dog / Chips  
Fraidou / Brownie

Vendredi 11 juin

Salade de blé, tomates,  
concombres et poivrons  
Rôti de veau sauce aux herbes  
(poireaux, oseille, crème fraîche)  
Carottes au jus de légumes  
**Yaourt nature** / Fruit au choix

Semaine du  
14 au 18 juin 2021

Lundi 14 juin

Tomates et mozzarella  
Vinaigrette balsamique  
Dauphinois de courgettes au  
basilic  
**Fromage blanc nature, coulis  
de fraise et menthe**  
Gaufre poudrée

Mardi 15 juin

Melon charentais  
Poulet tandoori / **Riz**  
Buche lait de mélange  
**Smoothie abricot pomme  
banane**

Mercredi 16 juin

Rillettes  
**Moussaka aux courgettes**  
**Camembert**  
Fraises et crumble

Jeudi 17 juin

Concombres tsaziki  
**Gardiane de bœuf**  
Duo de carottes jaunes et  
oranges et blé  
Petit moulu  
Compote de pêches  
allégée en sucre

Vendredi 18 juin

Taboulé  
Poisson à la portugaise  
(poisson accompagné de pommes  
de terre lamelles, poivrons et  
tomates)  
Yaourt aromatisé  
**Fruit de saison**

Semaine du  
21 au 25 juin 2021

Lundi 21 juin

Tranche de pastèque  
**Sauté de porc sauce tomates**  
Semoule  
Petit cotentin / Petit pot de glace

Mardi 22 juin

Salade de pommes de terre et  
mimollette

Mardi 22 juin

Cordon bleu de volaille  
Petits pois mijotés  
Petit fromage frais sucré  
**Fruit au choix**

Mercredi 23 juin

Melon vert  
Steak haché de veau  
jus aux oignons  
**Haricots verts et riz**  
Edam  
Mousse au chocolat au lait

Jeudi 24 juin

Sauçisson à l'ail  
Rôti de bœuf au jus  
**Coquillettes**  
Fromage blanc nature  
Fruit de saison

Vendredi 28 mai

\*\*\* Les pas pareilles \*\*\*  
**Carottes râpées**  
**Vinaigrette au basilic**  
Courmentier de poisson  
Carré  
Clafoutis myrtilles



Issu de l'agriculture biologique



Menu végétarien



Plat du chef

