

Le chef se réserve le droit de modifier les menus selon la mercuriale.  
Tant que possible, le chef cuisine des fruits et légumes de saison Bio.  
Nos menus sont préparés avec des ingrédients pouvant contenir des allergènes.

# Menu du mois de juin

**lundi**

**mardi**

**mercredi**

**jeudi**

**vendredi**

**1 juin**

- Potage cresson
- Dos de cabillaud sce poivron/mascarpone
- Pâtes aux légumes du sud
- Glace

**lundi**

**4 juin**

**Journée pédagogique**

**mardi**

**5 juin**

- Velouté de chou-fleur
- Carbonnade
- Semoule aux carottes
- Danette double saveur

**mercredi**

**6 juin**

- Potage du jour
- Nuggets de poulet
- Salade verte/frites
- Fruits

**jeudi**

**7 juin**

- Soupe haricots blanc
- Moussaka à ma façon
- Far breton

**vendredi**

**8 juin**

- Velouté de carottes
- Colin
- sce poireau safrané
- Fettuccinis légumes au beurre
- Fruits

**lundi**

**11 juin**

- Crème de brocolis
- Pain de viande
- sce gd-mère
- p.d.t persillées/poêlée bretonne
- Fruits

**mardi**

**12 juin**

- Soupe au concombre
- Poulet sce Aigre douce
- blé aux légumes
- Glace

**mercredi**

**13 juin**

- Potage du jour
- Cannelloni gratinés
- Fruits

**jeudi**

**14 juin**

- Soupe aux épinards
- Paella végétarienne
- Brownies

**vendredi**

**15 juin**

- Soupe courgette
- Filet de lieu
- sce beurre citronné
- Conchigliette /poêlée méditerranéenne
- Fruits

**lundi**

**18 juin**

- Minestrone
- Filet de dinde
- Sambre et Meuse
- Fusilli aux légumes
- Fruits

**mardi**

**19 juin**

- Soupe aux lentilles
- Oiseau sans tête
- sce charcutière
- Haricots au beurre
- Blé
- \*Yaourt aux fruits

**mercredi**

**20 juin**

- Potage du jour
- Escalope de veau et son jus basilic
- Pdt rissolées aux champignons
- Fruits

**jeudi**

**21 juin**

- Menu à thème : L'été**
- Soupe de légumes d'été
- Steak de porc du Michigan
- sce tomate
- Riz aux courgettes
- Quatre/quart citron

**vendredi**

**22 juin**

- Soupe brocoli curry
- lait de coco
- Beignets de poisson
- sce tartare semoule et sa julienne de légumes
- Petit Gervais

**lundi**

**25 juin**

- Potage ptts pois/cresson
- Carré de porc gratiné
- Pâtes grecques / poêlée
- 4 légumes
- Glace

**mardi**

**26 juin**

- Soupe courgette/basilic
- Poulet
- sce curry
- Riz sauvage et sa poêlée de légumes
- Compote

**mercredi**

**27 juin**

- Potage du jour
- Parmentier de canard
- confit
- Mesclun aux herbes
- \*Fruits

**jeudi**

**28 juin**

- Soupe champignon/Boursin
- Spaghetti bolo
- Dessert surprise

**vendredi**

**29 juin**

**Menu du chef**