























Menus de juin






Lundi 30 mai	Mardi 31 mai	Mercredi 1 juin	Jeudi 2 juin	Vendredi 3 juin
Betteraves rouges 	Carottes râpées 	Salade composée (haricots verts, thon, tomates olives, œufs durs, poivrons)	Pastèque	Salade mimolette 
Sauté de poulet sauce au basilic Pâtes 	Colombo de veau créole Boullgour 	Cheese burger Frites	Poisson du jour Ratatouille  Semoule de coucous 	Haricots rouges façon chili  Mélanges 4 céréales
 Cantal, pommes	Purée pommes myrtilles 	Kiwi	Yaourt à la fraise  	Gâteau moëlleux au chocolat

Lundi 6 juin	Mardi 7 juin	Mercredi 8 juin	Jeudi 9 juin	Vendredi 10 juin
	Salade de tomates	Salade océane (pâtes, surimi, tomates mayonnaise)	Concombres vinaigrette	Rillettes de poulet
Férié	Croustillant fromager  Haricots verts  Salade de fruits 	Croissant jambon, fromage Salade verte 	Carbonnade de bœuf  Pommes de terre rôties	Gratin de pâtes  au saumon
	Madeleine 	Fraises	Yaourt sucré 	Fromage râpé  Abricots

Lundi 13 juin	Mardi 14 juin	Mercredi 15 juin	Jeudi 16 juin	Vendredi 17 juin
Salade, jambon, maïs 	Samoussa de légumes	Salade composée (boullgour, tomates, avocat fromage de brebis)	Melon	Tomate mozzarella
Sauté de veau à la provençale Haricots blancs 	Escalope de poulet  Petits pois, carottes 	Omelette  Ratatouille 	Dahl de lentilles corail au lait de coco  Riz pilaf 	Gratin de poisson  
Crème à la vanille 	Fromage, banane 	Cerises	Beignet à la framboise	Purée pommes poires 

Le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement

Légende:

	Crudité
	Element protidique
	Féculent
	Produit laitier
	Légumes & fruits cuits



Bleu-Blanc-Cœur un réseau de producteurs engagés :
une filière reconnue par le ministère de l'agriculture



Toutes nos viandes sont d'origine française



