

Menu juin 2023

Du 01 au 30 : 18 repas

Numéro de la cantine : 02 96 34 03 82

Nouvelle recette : Navarin de dinde épicé / Fait maison\* / **Menu végétarien**

	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
					1 * Melon * Colombo de porc* * Gratin dauphinois* * Compote de fruit *		2 * Concombres * vinaigrette* * Blanquette de poisson* * Riz (AB) * Fromage * Poire
	5 * Tortillas au surimi* * Navarin de dinde épicé* * Julienne de légume * Yaourt aromatisé		6 * Tomates vinaigrette* * Lasagne de thon* * Salade verte * Glace		8 * Taboulé (AB) aux pommes* * Saucisse * Petits pois carottes * Leerdammer * Tarte à l'abricot *		9 * Carottes râpées* * Pâtes (AB) bolognaises * * Yaourt aromatisé
	12 * Pastèque * Filet de poulet à la provençale* * Semoule (AB) * Cantal (AOP) * Nectarine		13 * <b>Salade de pomme de terre*</b> * <b>Pané de blé à la tomate</b> * <b>Haricots verts Liégeois vanille</b>		15 * Crêpe jambon fromage * Roti de porc au miel* * Pommes de terre sautée * Compote de pomme		16 * Salade de 3 couleurs* * Poisson blanc * Sauce beurre blanc* * Riz multicolores (AB) * Cantal (AOP) * Melon
	19 * Salade (AB) Marco Polo* * Jambon * Gratin de courgettes et pommes de terre* * Fromage blanc à la framboise *		20 * Taboulé (AB) au pommes* * Steak haché de bœuf * Petits pois carottes * Glace		22 * Betteraves vinaigrette* * Aiguillette de poulet à la moutarde* * Mélange de céréale * Leerdammer * Pêche		23 * <b>Salade de riz*</b> * <b>Quiche à la tomate*</b> * <b>Salade verte</b> * <b>Yaourt nature</b>
	26 * Salade alsacienne* * Émincé de dinde aux curry* * Haricots jaunes * Edam (AB) * Poire		27 * Pastèque * Chili con carné* * Riz blanc (AB) * Entremet chocolat *		29 * Concombres vinaigrette* * Cordon bleu * Purée de pommes de terre* * Compote de pomme		30 * Tomates vinaigrette* * Farfalle (AB) * Carbonara * * Gâteau au lait de coco *