



JUIN 2022: A la découverte des petits pois

LUNDI 20 JUIN	MARDI 21 JUIN	JEUDI 23 JUIN	VENDREDI 24 JUIN
Salade haricots beurre	Concombre sauce bulgare 	Gaspacho de petits pois	
Sauté d'agneau Bio à l'orientale 	Côte de porc 		
Filet de poisson à l'orientale 	Quinoa Bio à la tomate  	Bolognaise de lentilles 	Tielle Sétoise 
Mélange de céréales 	Purée de Chou-fleur	Spaghettis	Salade verte, croûtons, tomates 
Yaourt nature Bio + sucre  		Emmental râpée	Kiri Bio  
Fruit	Crème dessert chocolat 	Fruit	Petit pot de glace + madeleine

LUNDI 27 JUIN	MARDI 28 JUIN	JEUDI 30 JUIN	VENDREDI 1 JUILLET
Salade de blé	Betteraves rouges, vinaigrette à la framboise 	Salade de tomate + vinaigrette au basilic 	Melon
Filet de poisson pané + citron	Chili sin carné	Omelette sauce basquaise 	Aïoli 
Courgettes sautées 	Riz camarguais IGP 	Haricots plats	Légumes et pomme de terre / Aïoli 
Munster 	Yaourt de Mornant Bio + sucre  	Féta 	
Cocktail de fruits exotiques	Fruit	Tarte aux pommes Normande 	Flan vanille nappé caramel 

LUNDI 4 JUILLET	MARDI 5 JUILLET	JEUDI 7 JUILLET	VENDREDI 8 JUILLET
Pizza 	Salade de lentilles 	Tomate à croquer 	
Salade composée	Riz IGP Camargue 	Sandwich maison (thon)	
(salade, pâtes, thon, maïs, haricots verts, tomate)	Ratatouille	Chips	
	Mme Loïk 	Saint paulin BIO  	
Yaourt à boire fraise 	Fruit	Gourde compote de pomme 	

Plats en italique = plats proposés au régime sans porc et/ou sans viande

BONNES VACANCES



Issu de pêche durable



Approvisionnement local



Cultivé/élevé en France



Lait français



Transformé en France



Plat/ produit BIO