



JUIN 2023: A la découverte des petits pois

LUNDI 29 MAI	MARDI 30 MAI	JEUDI 1er JUIN	VENDREDI 2 JUIN
	Salade de tomate vinaigrette basilic	Pastèque	Salade de lentilles
Férié	Veau marengo		
	<i>Filet de poisson à la provençale</i>	<i>Pâtes farcies (seitán) tomate basilic Bio</i>	<i>Filet de poisson sauce citron</i>
	Blé	Sauce tomate	Haricots verts persillés
	Saint paulin Bio	Emmental râpé	Coulommier Bio
	Purée de pommes HVE	Glace	Fruit de saison Bio

LUNDI 5 JUIN	MARDI 6 JUIN	JEUDI 8 JUIN	VENDREDI 9 JUIN
Radis beurre	Salade de haricots verts	Salade de pâtes au pesto rouge	Salade verte vinaigrette
		Sauté de porc au jus	
<i>Filet de poisson sauce océane</i>	<i>Raviolis au saumon</i>	<i>Omelette</i>	<i>Filet de poisson fafa</i>
Pommes vapeur persillées		Courgettes sautées	(Epinards Bio)
Fromage blanc Bio Vrai	Fromage portion	Cantal AOP	Dés emmental
Confiture locale + biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison Bio	Muffins aux petites chocolats

LUNDI 12 JUIN	MARDI 13 JUIN	JEUDI 15 JUIN	VENDREDI 16 JUIN
Gaspacho de petit pois Bio (froid)	Melon	Taboulé maison	Œuf mayonnaise
		Sauté d'agneau	
<i>Egréné végétal Bio à la tomate</i>	<i>Filet de poisson à l'orientale</i>	<i>Filet de poisson sauce velouté</i>	<i>Quenelles</i>
Pâtes penne semi complètes Bio	Boullgour Bio	Carottes aux épices marocaine	Ratatouille
Emmental râpé	Saint paulin Bio portion	Yaourt de Mornant Bio	Kiri Bio
Fruit de saison Bio	Purée de pommes HVE	Fraises de région HVE	Fruit de saison Bio

LUNDI 19 JUIN	MARDI 20 JUIN	JEUDI 22 JUIN	VENDREDI 23 JUIN
Salade de haricots verts	Salade de tomate HVE + vinaigrette au basilic	Concombre sauce Bulgare	Salade verte + vinaigrette aux herbes
Paleron de bœuf	Merguez	Jambon	
<i>Filet de poisson sauce indienne</i>	<i>Filet de poisson vapeur</i>	<i>Rillettes de thon/fromage frais</i>	<i>Omelette</i>
Pomme de terre vapeur	Légumes tajine/semoule	Salade de pâtes composée	Petits pois au beurre
Munster AOP	Billes de mozzarella	Dés d'emmental	Saint Nectaire AOP
Fruit de saison Bio	Cocktail de fruits Bio	Glace	Eclair à la vanille ou Gaufre au sucre

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

- Issu de pêche durable
- Approvisionnement local
- Cultivé/élevé en France
- Lait français
- Transformé en France
- Produit à haute valeur environnementale
- Plat/ produit BIO
- Produit recevant l'aide de l'UE