













































MENUS DU 3 AU 28 JUIN 2024

LUNDI 3	LUNDI 10	LUNDI 17	LUNDI 24	
 Salade de tomates au chèvre  Sauté de dinde forestier   Pâtes au beurre  Fruit de saison	 Toast au pesto et mozzarella  Poulet rôti   Frites  Yaourt fruité	 Salade de tomates à la féta  Boulettes d'agneau  Semoule aux épices  Petit suisse	 Carottes râpées à l'orange  Spaghettis bolognaise    Fromage à la coupe	 <b>Viande (protéines)</b>  <b>Poisson (protéines)</b>  <b>Féculents</b>  <b>Produits laitiers</b>  <b>Fruits</b>  <b>Légumes</b> <b>Les repas sont cuisinés maison</b> 
MARDI 4	MARDI 11	MARDI 18	MARDI 25	
 Salade de lentilles de Piolenc  Paupiette de saumon  Haricots verts persillés  Fromage à la coupe	 Taboulé  Omelette en piperade  Gratin d'épinards  Fruit de saison	 Rôti de bœuf   Petits pois à la Française  Fromage  Fruit de saison	 Salade de pois chiche  Sauté de canard au caramel   Gratin de courgettes  Fruit de saison	 <b>Féculents</b>  <b>Produits laitiers</b>  <b>Fruits</b>  <b>Légumes</b> <b>Les repas sont cuisinés maison</b> 
JEUDI 6	JEUDI 13	JEUDI 20	JEUDI 27	
 Salade verte au maïs  Pané fromager  Ratatouille  Pâtisserie	 Pizza au fromage  Pavé de merlu sauce au basilic  Carottes Vichy  Flan au caramel	 Menu <b>Méxicain</b>   Ensalada de Frijoles  Fajitas salade   Glace (sorbet)	 Tomates à la mozzarella et basilic  Rôti de porc au jus   Blé  Pâtisserie	 <b>Fruits</b>  <b>Légumes</b> <b>Les repas sont cuisinés maison</b> 
VENDREDI 7	VENDREDI 14	VENDREDI 21	VENDREDI 28	
 Pâté de campagne  Tomate farcie  Riz pilaf  Fruit de saison	 <b>Pastèque</b>  Araignée de porc à la moutarde   <b>Légumes du soleil</b>  Biscuit sablé	 <b>Salade verte</b>  Rougail de saucisse   Purée de pommes de terre  <b>Salade exotique</b>	 Cake aux deux poivrons  Filet de colin sauce Nantua  <b>Haricots plats</b>  Glace	 <b>Fruits</b>  <b>Légumes</b> <b>Les repas sont cuisinés maison</b> 

**MENUS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS**

**Les viandes servies aux enfants sont prioritairement françaises ou de l'union européenne**