















JUIN SEMAINE 23

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Betteraves à la feta 	Opération " Bol de riz " au profit des Restos du Cœur	Carottes râpées et dés de fromage 	Taboulé aux poivrons 	Rosette cornichon 
Aiguillettes de poulet au thym et citron Semoule 	Riz sauce tomate  Salade verte	Emincé de bœuf Poêlée de légumes 	Jambon fumé Epinards 	Saumon sauce à l'oseille Duo de carottes salsifis persillé 
Mousse au chocolat	Samos Banane 	Flan pâtissier	Fromage blanc 	Tomme blanche Compote de pommes 



Local



Agriculture Biologique















Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



JUIN SEMAINE 24

Lundi 10	Mardi 11 - végétarien	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Melon 	Salade de riz tomates, œufs, maïs et mozzarella 	Pizza	Macédoine de légumes	Carottes râpées, pommes et raisins 
Filet de poulet Julienne de légumes 	Couscous de légumes et fruits secs Salade verte 	Poisson crème champignons Gratin d'aubergines 	Steak haché  beurre échalottes Frites	Cordon bleu  Petits pois
Cantal Orange 	Liégeois chocolat chantilly 	Emmental Pastèque	Pont-l'Évêque Pomme cuite au caramel 	Yaourt fermier  Biscuit



Local



Agriculture Biologique

















Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



JUIN SEMAINE 25

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21 - végétarien
Salade piémontaise	Concombres crème fraîche et ciboulette 	Betteraves ciboulette et œufs durs 	Courgettes râpées au basilic 	Salade de melon et tomate 
Emincé de bœuf façon thaï  Nouilles	Sauté de dinde basquaise  Riz pilaf 	Croque-monsieur jambon fromage  Salade verte	Poisson meunière Haricots verts	Tajine aux pois chiche, amandes et abricots  Boulgour 
Saint-Nectaire Nectarine 	Beignet au chocolat	Entremet caramel	Fromage blanc  Fraises	Emmental  Crumble de pommes 



Local



Agriculture Biologique



Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.