



# MENU SCOLAIRE JUIN



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Du 3 au 7 Juin  
Semaine BIO



Du 10 au 14 Juin

Du 17 au 21 Juin  
Fête des fruits et légumes frais

Du 24 au 28 Juin

<p>Salade de pâtes BIO </p> <p>Poulet BIO <i>*Pavé de merlu sauce crème aux herbes</i></p> <p>Courgettes BIO</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Carottes BIO râpées vinaigrette </p> <p>Chili con carne BIO <i>*Filet de hoki sauce Nantua</i></p> <p>Riz BIO</p> <p>Fromage fondu BIO</p> <p>Compote de pommes BIO</p>	<p>Radis roses BIO / beurre</p> <p>Boulettes bœuf BIO sauce charcutière <i>*Omelette aux fines herbes</i></p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Yaourt BIO sucré</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Salade de lentilles BIO</p> <p>Poisson pané et citron </p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Fromage blanc BIO et sucre</p> <p>Fruit BIO </p>
<p>FERIE</p>	<p>Salade de betterave</p> <p>Aiguillettes de poulet <i>*Pavé de merlu sauce bretonne</i></p> <p>Haricots blanc sauce tomate</p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit </p>	<p>Melon </p> <p>Saucisse de Strasbourg <i>*Dés de poisson sauce dieppoise</i></p> <p>Petits pois</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Gâteau aux pommes du chef </p>	<p>Salade de riz composée </p> <p>Courmentier de poisson </p> <p>Plat complet</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Cocktail de fruits</p>
<p>Salade verte et vinaigrette guacamole </p> <p>Tacos dinde et légumes <i>*Poisson pané</i></p> <p>Riz</p> <p>et emmental râpé</p> <p>Melon Gallia </p>	<p>Tomate et mozzarella vinaigrette balsamique </p> <p>Daube de bœuf à la provençale <i>*Filet de hoki sauce Normande</i></p> <p>Carottes et pommes de terre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>et son coulis de fraise et menthe </p> <p>Cigarette Russe </p>	<p>Brocolis façon mimosa</p> <p>Rôti de porc froid (Dosette de ketchup) <i>*Œuf dur</i></p> <p>Salade de penne au thon et pesto rouge </p> <p>Petit Moulé</p> <p>Banane, chantilly et vermicelles au chocolat </p>	<p>Concombre tsaziki </p> <p>Poisson à la portugaise </p> <p>(poisson accompagné de pommes de terre, poivrons et tomates)</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Clafoutis fruits rouges </p>
<p>Salade de betterave</p> <p>Hachis Parmentier  <i>*Pavé de colin à l'armoricaine</i></p> <p>Plat complet</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit </p>	<p><u>Repas de fin d'année</u> Melon</p> <p>Hamburger  <i>*Fishburger</i></p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Cookies</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Farfallines à la carbonara  <i>*Clafoutis de légumes d'été et salade verte</i></p> <p>Plat complet</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p><b>***Les pas pareille***</b> Ile flottante sauce cacao</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Dés de poissons à la florentine et vache qui rit </p> <p>Plat complet</p> <p>Edam</p> <p>Donut</p>



Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



**BON APPETIT !**

