

## Restaurant scolaire : Menus du mois de juin 2024

<b>Lundi 03 juin</b>	<b>Mardi 04 juin Végétarien</b>	<b>Jeudi 06 juin</b>	<b>Vendredi 07 juin</b>
Pastèque Filet de poulet tandoori Haricots verts bio Fromage Fruit de saison	Tomate vinaigrette Spaghettis napolitains Emmental râpé bio Tartelette au chocolat	Salade verte, mais et croutons Poisson de la marée Riz bio pilaf Yaourt aux fruits bio	Taboulé maison Saucisse grillée Carottes vichy Fromage bio Fruit de saison
<b>Lundi 10 juin Végétarien</b>	<b>Mardi 11 juin</b>	<b>Jeudi 13 juin</b>	<b>Vendredi 14 juin</b>
Melon Pizza au fromage maison Salade verte Fruit de saison	Concombre ciboulette Steak haché vbf Purée de carottes Fromage Compote de pommes bio	Cèleris rémoulades Poisson pané Gratin de courgettes Yaourt aux fruits bio	Salade verte, dés de fromage Roti de dinde Petits pois bio Moelleux au chocolat maison
<b>Lundi 17 juin Végétarien</b>	<b>Mardi 18 juin</b>	<b>Jeudi 20 juin</b>	<b>Vendredi 21 juin Menu à thème</b>
Œuf bio mayonnaise Ravioles au fromage Salade verte Fromage blanc de brebis bio à la fraise et son coulis	Pamplemousse au sucre Poisson de la marée msc Beurre blanc Julienne de légumes bio 4/4 aux pommes	Duo de saucisson, cornichons Poulet rôti Pommes de terre nouvelles bio Crème dessert au chocolat bio	Barbecue party Des olympiades
<b>Lundi 24 juin Végétarien</b>	<b>Mardi 25 juin</b>	<b>Jeudi 27 juin Menu plaisir</b>	<b>Vendredi 28 juin</b>
Concombre vinaigrette Hachis végétal bio Salade verte Fromage bio Fruit de saison	Salade verte, dés de fromage, mais Roti de porc Sauce charcutière Haricots beurre persillés bio Tarte flan maison	Tomate cerise Hamburger vbf maison Frites Glace	Pastèque Poisson pané Riz pilaf bio Yaourt aux fruits bio
<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	

Toutes les viandes bovines sont d'origine française (VBF)  
– Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons