

# MENUS DU MOIS de JUIN 2023

		<b>Jeudi 1<sup>er</sup></b> Chili Con Carne Fromage Donuts	<b>Vendredi 2</b> Pizza Filet Meunière Haricots verts persillés Petits Filous
<b>Lundi 5</b>	<b>Mardi 6 Repas Bio</b>	<b>Jeudi 8</b>	<b>Vendredi 9</b>
Crêpe au fromage Saucisse de Lozère Ratatouille Framboisier	Carottes râpées Blanquette de veau Riz de Camargue IGP Yaourt nature Bio	Tomates / Mozza / Basilic Escalope de volaille Céréales aux petits légumes Cocktail de fruits	Filet de poisson Tomates à la provençale Fromage de chèvre Banane
<b>Lundi 12 Repas Végétarien</b>	<b>Mardi 13</b>	<b>Jeudi 15 Repas Bio</b>	<b>Vendredi 16</b>
Salade verte Brouillade à la tomate Frites Compote	Taboulé Cordon bleu Haricots verts Yaourt nature Bio	Concombre Poulet basquaise Polenta Fromage blanc Bio	Macédoine / Maïs Lasagnes Saumon / Epinards Fruit
<b>Lundi 19</b>	<b>Mardi 20</b>	<b>Jeudi 22 Repas Végétarien</b>	<b>Vendredi 23</b>
Salade de tomates Rôti de veau Pommes de terre aux herbes de Provence Flan maison	Salade verte Pâtes à la carbonara Glace	Steak fromager Haricots verts Fromage Bio Fruit	Pâtes au basilic Filet meunière Carottes Vichy Yaourt nature Bio
<b>Lundi 26</b>	<b>Mardi 27 Repas Bio</b>	<b>Jeudi 29</b>	<b>Vendredi 30</b>
Couscous d'agneau Semoule / Légumes Petits Filous	Salade de tomates Steak haché Frites Fromage blanc Bio	Courgettes farcies Fromage AOP Tropéziennes	Saumon sauce oseille Pommes vapeur Camembert Bio Fruit



Notre établissement participe au programme de  
L'Union Européenne à destination des écoles

Tous nos menus sont élaborés sur place avec des produits, des légumes et des fruits frais.

Nous privilégions les circuits courts.

Ces menus sont respectés sous réserve d'un défaut de livraison du fournisseur, ainsi que du nombre d'enfants initialement prévu.

Le pain provient des boulangeries du village.

