

Menus du mois de juin

03/06/2024	04/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
Taboulet 🏠 Légumes farcis gratinés Glace	Œufs durs 🌿 Spaghetti / Sauce aux légumes Compote 🌿	Salade de haricots verts Rougail saucisses Yaourts 🌿	Rosette Escalope de porc / Poelée de légumes Fruits
10/06/2024	11/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
Salade composée Bauerntopf Yaourts 🌿	Salade de concombre Colombo de légumes Liégeois	Quiche 🏠 Poisson / Purée 🌿🏠 Crème vanille	Betteraves / Feta 🌿 Pâte carbonara Fruits
17/06/2024	18/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
Jambon blanc Poulet marocain / PDT 🌿 Salade de fruits 🏠	Chèvre chaud 🌿 Riz / légume à la noix de coco Yaourts 🌿	Pêche au thon Lasagnes 🏠 Compote 🌿	Carottes râpées 🌿 Sauté de porc à a crème / Blé Gâteau 🏠
24/06/2024	25/06/2024	27/06/2024	28/06/2024
Salade de tomates Saucisses / Lentilles 🌿 Yaourts 🌿	🏠 Cake / Salade de pâtes 🌿🏠 Fruits	Salade de concombres Cordon bleu / Petits-pois carottes Compote 🌿	Melon / Pastèque 🏠 Tortilla / Chorizo Clafoutis 🏠
01/07/2024	02/07/2024	04/07/2024	05/07/2024
Kebab 🏠 Biscuits coco 🏠	Salade de lentilles 🌿 🏠 Burgers / Frites Fruits	Salade grecque Nuggets / PDT sautées Yaourts 🌿	Pique-nique

La viande bovine ainsi que le porc sont des viandes locales (département 64)
La farine utilisée dans les pâtisseries est issue de l'agriculture biologique
La grande majorité des légumes est bio et / ou locale