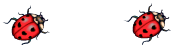


Menus du mois de Juin 2014 (suite)



Groupes alimentaires

- Bleu** : produits laitiers
- Marron** : féculents et céréales
- Rouge** : viande- poisson – œuf
- Vert** : fruits – légumes
- Rose** : produits sucrés



Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits

Origine de la viande de bœuf : France
Origine de la viande de veau : UE



Lundi 23 Juin
Tomates bio, menthe, feta
Brochette de volaille au thym
Potatoes au romarin
Petits suisses aux fruits
Abricots
Goûter : Baguette, chocolat, lait

Lundi 30 Juin
Carottes râpées
Poulet fermier
Flageolets
Gélifié vanille
Goûter : Biscuit, lait chocolat

Mardi 24 Juin
Concombre alpin
Poisson sauce estragon
Riz
Fromage à tartiner
Barre glacée
Goûter : Pain de mie, confiture, jus de fruits

Mardi 1^{er} Juillet
Melon bio
Croque-monsieur
Tomates vinaigrette
Fromage frais
Biscuit au chocolat
Goûter : Pain de mie, fromage fondu, jus de fruits

Mercredi 25 Juin
Salade verte
Spaghetti à la carbonara
Crème de brebis
Compote bio
Goûter : Biscuit, pomme

Mercredi 2 Juillet
Betteraves
Poisson sauce citron
Purée
Tome blanche
Abricots
Goûter : Crème dessert, biscuit



Jeudi 26 Juin
Melon
Sauté de bœuf aux oignons
Carottes bio
Semoule au lait
Goûter : Pain aux raisins, lait

Jeudi 3 Juillet
Concombre bio vinaigrette
Rosbif et ketchup
Ratatouille maison
Reblochon
Flan pâtissier
Goûter : Pain bio, chocolat à tartiner, nectarine

Vendredi 27 Juin
Salade parmentière
Omelette nature
Petits pois
Comté
Fraises
Goûter : Pain bio, fromage fondu, compote

Vendredi 4 Juillet
Taboulé
Escalope de veau sauce dijonnaise
Haricots verts à l'ail
Fromage blanc
Pastèque
Goûter : Baguette bio, Chocolat, compote

