

# Les menus de Juin

*En vert : normes bio*

*En bleu : fait maison*

 *Viande d'origine française*

	Du 02 au 06/06	Du 09 au 13/06	Du 16 au 20/06	Du 23 au 27/06
LUNDI	<p>Céleri rémoulade Lentilles Banane Petits suisses fruités</p>	<p><i>Lundi de Pentecôte</i></p>	 <p>Salade de lentilles corail Filet de colin au cheddar Chou-fleur gratiné Mimolette - Fromage blanc</p>	<p>Melon Moules Frites Fromage-Fruit</p>
MARDI	<p>Salade de tomates  Blanquette de dinde Boulgour Liégeois au café</p>	<p>Melon Omelette au fromage Yaourt aromatisé Biscuit (Galette bretonnes)</p>	<p>Salade verte-croûtons-maïs Hachis parmentier Flan au caramel</p>	<p>Concombre Gratin de blé aux poivrons Glace</p>
JEUDI	<p><i>Sortie école</i>  <i>(Pas de repas cantine)</i></p>	<p><u>Du vert et du blanc</u>  Concombre - dés fromage brebis  Escalopes de poulet Petits pois Pomme Granny</p>	<p>Betteraves rouges  Rôti de porc Haricots verts Crème dessert</p>	<p><u>En rouge et blanc</u>  Salade de tomates-mozzarella Poulet basquaise Riz Babybel - Pastèque</p>
VENDREDI	<p>Pâté de campagne Filet de poisson Ratatouille Timbale glace vanille-fraise</p>	<p><u>Menu proposé par la classe CE1-CE2</u> Carottes râpées Riz aux courgettes et dés de saumon à la sauce au beurre  Salade de fruits  Chocolat au lait Eau pétillante en boisson supplémentaire</p>	<p>Macédoine de légumes Salade de pâtes colorées Fromage-Fruit</p>	<p>Mousse de volaille  Rôti de dinde Courgettes à la béchamel Yaourt nature sucré</p>

*Les menus établis par nos soins sont susceptibles de modification pour toute raison indépendante de notre volonté*