



# MENUS JUIN 2025

<b>Lundi 02 juin</b> Taboulé Escalope de dinde Haricots verts Emmental Pêche	<b>Mardi 03</b> Melon Lasagnes de lentilles à la provençale Yaourt nature sucré	<b>Jeudi 05</b> Radis beurre Sauté de veau marengo Brocolis Semoule au lait au caramel	<b>Vendredi 06</b> Duo de saucissons Saumonette en sauce Riz Tomme blanche Fruits rouges
<b>Lundi 09</b> Férié	<b>Mardi 10</b> Tomates vinaigrette Goulasch de bœuf Purée de céleri Saint- Nectaire laitier Banane	<b>Jeudi 12</b> Carottes râpées Tajine de légumes et ses pois chiches Semoule Petits suisses aux fruits	<b>Vendredi 13</b> Salade de pâtes vinaigrette Filet de poisson meunière Ratatouille Brie Nectarine
<b>Lundi 16</b> Quiche au fromage Rouelle de porc Petits pois Brie Mirabelles ou Reine Claude	<b>Mardi 17</b> Melon Omelette aux pommes de terre <del>Saint-Morêt</del> Glace	<b>Jeudi 19</b> Céleri rémoulade Sauté d'agneau Carottes Verre de lait Tarte aux prunes	<b>Vendredi 20</b> Salade de lentilles Filet de colin en sauce Tomates provençales Mimolette Abricots
<b>Lundi 23</b> Salade de perles vinaigrette Pilon de poulet au four Haricots beurre Camembert Pêche	<b>Mardi 24</b> Concombres vinaigrette Rôti de veau Courgettes Riz au lait (maison)	<b>Jeudi 26</b> Betteraves cuites Pizza aux fromages Fruits rouges (fraises)	<b>Vendredi 27</b> Salade verte composée Brandade de poisson Cantal Compote

