

	MENU Juin				
DATE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 3 au 7	Pâté de campagne Cuisse de poulet façon chasseur Riz-ratatouille Fromage blanc à la fraise	Salade betteraves et carottes Saucisse Flageolets à l'ail Emmental Pêche	Radis Spaghetti à la bolognaise Salade verte Flan	Salade de tomates cerises Gratin de pommes de terre aux œufs et épinards Gaufre sauce chocolat	Salade de cervelas Carbonnade Flamande Purée Camembert au poivre Abricot
Du 10 au 14	Concombre à la grecque Roti de porc Semoule et brunoise provençale Eclair au chocolat	Macédoine de légumes Manchons de poulet marinés Pommes Duchesse Crème dessert vanille	Salade parisienne Cordon bleu Poêlée de légumes Mille-feuille aux framboises	Taboulé Chili con Carne ou Sin Carne Riz 3 saveurs Emmental Prune	Menu froid Coleslaw Roti de Boeuf Salade de pommes de terre aux herbes Compote
Du 17 au 21	Rillettes Brunoise de cornichons Emincé de bœuf sauce au poivre Torsades aux herbes Yaourt aux fruits	Salade de lentilles lardons et feta Paupiette de veau Petits pois Crumble aux pommes	Œuf Mayonnaise Filet de colin Meunière Haricots verts Fromage blanc à la vanille	Salade de blé aux légumes Potatoes façon poutine Crème dessert praliné Biscuit sec	Feuilleté au chèvre Spaghetti à la CarboNormande Salade verte Crêpes au sucre
Du 24 au 28	Beignets de calamars sauce tartare Sauté de porc à l'ananas Boulgour Salade de fruits sirop à l'orange	Salade de pâtes au saumon Escalope de dinde à la crème Coquillettes Compote meringuée	Pamplemousse Blanquette de veau Poêlée de légumes autour du riz Rocher chocolat-coco	Salade de tomates Bœuf au cacao Purée de carottes Camembert Orange	Salade d'été Riz cantonnais Quatre quart au citron