

# Menus du 10 au 21 juin 2024

Lundi 10 juin Saint Landry	Mardi 11 juin Saint Barnabé 	Mercredi 12 juin Saint Guy	Jeudi 13 juin Saint Antoine de Padoue	Vendredi 14 juin Saint Élisée
<b>FEUILLETÉ AU FROMAGE</b>	<b>RADIS BEURRE</b>		<b>PASTÈQUE</b>	<b>SAUCISSON SEC</b>
<b>AIGUILLETES DE POULET* SAUCE AU THYM</b> <i>Origine : _____</i>	<b>CROUSTIFROMAGE SAUCE TOMATE BASILIC</b>		<b>RÔTI DE PORC* AU CURRY</b> <i>Origine : _____</i>	<b>PORTION DE FILET DE MERLU SAUCE OSEILLE</b>
<b>POMMES DE TERRE ROTIES et COURGETTES SAUTÉES</b>	<b>PÂTES PAPILLON et CAROTTES RONDELLES <b>BIO</b></b> 		<b>FRITES et POÊLÉE DE LÉGUMES D'ÉTÉ</b>	<b>RIZ et TOMATES GRATINÉES AUX HERBES ET HARICOTS BEURRE</b>
<b>SAINT MÔRET</b>	<b>BUCHETTE DE CHÈVRE</b>		<b>RONDELÉ NATURE</b>	<b>EDAM</b>
<b>FRUIT</b>	<b>BEIGNET CHOCOLAT</b>		<b>YAOURT AROMATISÉ</b>	<b>CRÈME DESSERT VANILLE</b>

\*OMELETTE

\*TOMATE VEGGIE

Lundi 17 juin Saint Hervé	Mardi 18 juin Saint Léonce	Mercredi 19 juin Saint Romuald	Jeudi 20 juin ÉTÉ	Vendredi 21 juin Saint Rodolphe
<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</b>	<b>MELON CHARENTAIS</b>		<b>ŒUF MIMOSA</b>	<b>PASTÈQUE</b>
<b>« PAVÉ » DE VEAU* A L'ANCIENNE</b> <i>Origine : _____</i>	<b>AIGUILLETES DE POULET* CROUSTY SAUCE BARBECUE</b> <i>Origine : _____</i>		<b>SAUCISSE DE VOLAILLE* KETCHUP</b> <i>Origine : _____</i>	<b>PANÉ DE POISSON BLANC SAUCE VÉSUVIO</b>
<b>BLÉ À LA CRÈME et HARICOTS VERT <b>BIO</b> A L'AIL</b> 	<b>FRITES et TOMATES PROVENÇALES</b>		<b>COQUILLETES et CAROTTES BRAISÉES</b>	<b>SEMOULE et RATATOUILLE</b>
<b>KIRI</b>	<b>ASSORTIMENT LAITAGE</b>		<b>LA VACHE QUI RIT</b>	<b>GOUDA</b>
<b>FRUIT</b>	<b>CAKE</b>		<b>FRUIT</b>	<b>GLACE</b>

\*

\*

\*



*Le 21 juin c'est la fête de la musique*  
 Professionnel ou amateur en avant la musique