



# MIENUS

## Mois de Juin 2024



03 au 07 Juin

**Lundi**

Tomates vinaigrette  
Cordon bleu  
Petits pois aux carottes et oignons confits  
Crème caramel et crumble maison

10 au 14 Juin

**Lundi**

Salade verte et crudités de saisons aux graines  
Dindonneau rôti au romarin  
Haricots beurre  
Fromage

17 au 21 Juin

**Lundi**

Carottes râpées vinaigrette à l'orange  
Omelette oignon/pomme de terre  
Flamby

24 au 28 Juin

**Lundi**

Friands au fromage sur salade  
Rôti de porc au foin  
Gratin à la provençale  
Fruit

**Mardi**

Terrine de campagne et cornichons  
Poisson au jus vert  
Pâtes semi-complète aux petits légumes  
Fruit

**Mardi**

Salade de choux et sa mayonnaise sans oeuf  
Semoule aux légumes  
Petits suisses  
Fruit

**Mardi**

Melon  
Poisson  
riz semi complète /courgettes  
Fromage blanc

**Mardi**

Radis/beurre  
Risotto de blé aux légumes  
Fromage  
Sorbet aux fruits

**Jeudi**

Courgette crue en vinaigrette de sésame  
Rôti de bœuf et son jus  
Flageolet  
Yaourt aux fruits

**Jeudi**

Tomates à la mozzarella  
Jambon blanc  
Coquillettes au beurre  
Gâteau au Chocolat maison

**Jeudi**

Salade aux graines  
Pâtes à la carbonara  
Fromage  
Fruit

**Jeudi**

Salade verte aux tomates et maïs  
Saucisses de Toulouse  
Embeurrée de pomme de terre  
Dessert surprise

**Vendredi**

Salade verte aux noix  
Flan de légumes et riz semi complet  
Éclairs vanille/café

**Vendredi**

Betterave rôti et pommes Granny  
Filet de poisson cuit à basse température  
Brocolis à l'huile d'olive  
Crème vanille maison

**Vendredi**

Concombre à l'aneth  
Tarte aux blettes  
Blanc manger aux framboises

**Vendredi**

Rosette/beurre  
Lasagne de la mer  
Pastèque

*Tous les lundis, le pain est préparé par Julien*

*Ces menus sont susceptibles d'être légèrement modifiés en fonction des possibilités d'approvisionnement*