

# Menus de JUIN

LUNDI 02

Mache et Croustons  
Sauté de Porc VPF  
Courgettes à l'Huile  
d'Olive  
Mini Bonbel  
Muffin Chocolat

MARDI 03



Tartare Provençal  
Croustillant Fromager  
Purée Carottes Panais  
**BIO**  
Fromage Blanc Sucré  
Pink Lady

MERCREDI 04

Terrine de Saumon  
Paupiette de Veau aux  
Champignons UE  
Pommes de Terre Vapeur  
Emmental **BIO**  
Tarte Pommes Rhubarbe

JEUDI 05

Paté de Campagne  
Steak Haché de Volaille  
VF locale  
Pates au Beurre  
Chevretine  
Compote de Pommes  
**BIO**

VENDREDI 06

Carottes Rapées  
Quenelles de Brochet  
sauce Nantua  
Riz Sauvage  
Petit suisse aux Fruits  
Madeleine Fourée Choco  
Noisettes

LUNDI 09

Salade Coleslaw  
Steak Haché au Jus VBF  
Frites  
Kiri **BIO**  
Banane **BIO**

MARDI 10

Œufs mayonnaise  
Paupiette de dinde VF  
locale  
Purée de pdt  
Yaourt Nature Sucré  
Compote de pomme **BIO**

MERCREDI 11

Sardines à l'Huile  
Emincé de Veau à  
l'Andalouse UE  
Purée de Patate Douce  
Rondelé **BIO**  
Moelleux Chocolat

JEUDI 12



Salade Bombay  
Tomate Farcie Veggie  
Riz Basmati  
Mini Cabrette **BIO**  
Orange

VENDREDI 13

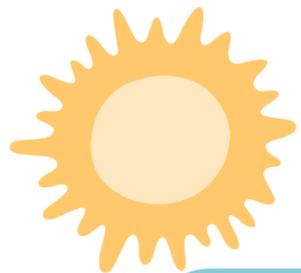
Céleri Rémoulade  
Cœur de Merlu sauce  
Estragon  
Ratatouille Niçoise  
Yaourt aux fruits  
Chou pop corn

MENU **V**ÉGÉTARIEN

*Gourmet Fielant*  
Traiteur de toutes vos envies

**BIO**





# Menus de JUIN

LUNDI 16

Taboulé  
Boulette de Bœuf au  
Curry BIO VBF  
Poelée Indienne  
Chanteneige **BIO**  
Tarte au Citron BIO

MARDI 17 

Salade de Concombre  
Couscous **BIO**  
Légumes  
Yaourt **BIO** Vanille  
Segments d'Orange à la  
Cannelle

MERCREDI 18

Maquereaux à la Tomate  
Roti de Dinde au Romarin  
VF locale  
Pommes Rissolées  
Vache Qui Rit **BIO**  
Tarte Normande

JEUDI 19

Rosette Cornichon  
Lasagnes Bolognaise  
VBF  
Salade Verte  
Flan Vanille Nappé  
Caramel **BIO**  
Coupelle de Fruits au  
Sirop

VENDREDI 20

Radis Beurre  
Donut de Poisson pané  
aux graines  
Brocolis au Beurre  
Fromage Blanc Sucré  
Donut Chocolat

LUNDI 23 

Haricots Verts en  
Vinaigrette  
Gratin de Macaronis au  
Cheddar  
Saint Paulin **BIO**  
Poire **BIO**

MARDI 24

Salade Marco Polo  
Hachis Parmentier VBF  
Salade Verte  
Petit Suisse aux Fruits  
Compote Pomme  
Banane

MERCREDI 25

Rillettes de Thon  
Mayonnaise  
Braisé de Paleron de  
Bœuf VBF  
Babybel **BIO**  
Gateau Pommes Noix

JEUDI 26

Cervelas  
Saucisse Grillée VPF  
Purée de Pommes de  
Terre  
Mimolette  
Mousse au Chocolat

VENDREDI 27

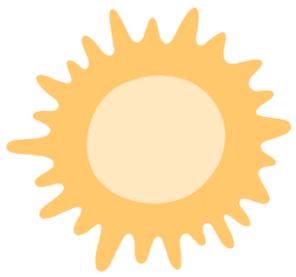
Melon  
Paupiette de Saumon  
sauce à l'Oseille  
Pommes Vapeur  
Yaourt aromatisé  
Eclair au Chocolat

MENU  VÉGÉTARIEN

*Gourmet Fiolant*  
Traiteur de toutes vos envies

**BIO**





# Menus de JUIN

LUNDI 30

Choux fleurs Mimosa  
Emincé de Poulet à la  
Basquaise VF locale  
Cœur de Blé  
Yaourt aromatisé  
Kiwi **BIO**

MARDI 01

Douceur de Crudités  
Gratin de Crozets au  
Comté et Jambon Fumé  
Samos  
Brownie

MERCREDI 02

Saucisson à l'Ail  
Roti de Porc à la Moutarde  
à l'Ancienne VPF  
Printanière de Légumes  
Edam  
Tarte aux Fruits

JEUDI 03 **V**

Salade à la Mexicaine  
Omelette au Fromage  
Piperade  
Petit suisse sucré  
Liégeois aux Fruits

VENDREDI 04

Macédoine Mayonnaise  
Saumon sauce  
Hollandaise  
Pommes Vapeur  
Kiri  
Moelleux chocolat

MENU **V**ÉGÉTARIEN

*Gourmet Fielant*  
Traiteur de toutes vos envies

**BIO**

