



## SEMAINES DU 3 JUIN AU 5 JUILLET 2024

LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
Salade gourmande emmental	Salade de Haricots blancs	Melon	Cœur de blé en salade
Légumes couscous végétarien	Rôti de veau sauce poivre vert	Navarin printanier	Steack haché maître d'hôtel
Semoule pois chiche raisin	Carotte parmentier	Purée	Petit pois carotte pomme de terre
Tarte normande aux pommes	Cantal	Yaourt basque abricot	Rondelé nature
	Pêche		Cerise

**Pour en savoir Plus:**

Légumes couscous végétarien : Mélange carotte, courgette, navet, pois chiche, céleri, poivron, oignon, tomate concassée, cumin, coriandre

Carotte parmentier : carotte, pomme de terre, oignon, ail

Navarin printanier : agneau, carotte, petit pois, navet, oignon, tomate concentrée

Cœur de blé en salade : cœur de blé, maïs, poivron, ail, persil, vinaigrette

Steack haché maître d'hôtel : steack haché, beurre, persil, ail

LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
Pomme de terre en salade œuf	Tomate au basilic	Melon	Salade verte surimi
Nuggets végétal	Filet de colin sauce curry	Bœuf estival	Parmentier de canard
Epinard mornay	Pomme Dauphine	Riz basmati	Fraidou
Nectarine	Flan nappé Caramel	Crème au chocolat	Suisse nature sucré

**Pour en savoir Plus:**

Pomme de terre en salade : œuf dur, pomme de terre, concombre, poivron, échalotte, cornichon

Sauce mornay : béchamel, emmental, muscade

Filet de colin Sauce curry : cabillau, lait de coco, échalotte, crème fraîche, curry, jus de citron

Bœuf estival : émincé de bœuf, carotte, oignon, tomate concassée, vin rouge, fond brun, ail, olive verte

Parmentier de Canard : canard effiloché, purée, emmental, ail, persil

LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
Salade gourmande au jambon	Betterave aux pommes	Tomate mozzarella	Melon
Emincé dinde sauce napolitaine	Poisson Meunière	Sauté de veau au citron	Poulet froid mayonnaise
Beignet salsifi	Blé au poivron	Julienne romanescau / fusilli semi complète	Salade pépinette à la romaine
Yaourt fermier fraise	Cantal	Fromage blanc fruité	Eclair vanille
	Pêche		

**Pour en savoir Plus:**

Emincé de dinde sauce napolitaine : dinde, tomate concentrée, ail thym

Sauté de veau au citron : veau, oignon, citron vert, jus de citron, ail

Julienne romanescau fusilli semi-complète : bâtonnets de carotte, céleri, courgette, chou romanescau, fusilli semi-complète

Salade pépinette à la romaine : pépinette, maïs, olive noire, tomate, échalotte, sel, poivre, vinaigrette

LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
Pomme de terre niçoise	Salade gourmande	Melon	
Filet de Hoki sauce oseille	Fajitas végétariennes	Carbonara au parmesan	Burger: salade, steack haché, fromage, mayonnaise
Haricot vert haricot beurre	Légumes tex-mex	Coquille semi-complète	Chips et ketchup
Tomme noire	Emmental râpé	Suisse fruité	Abricot
Nectarine	Yaourt vanille des pyrénées		

**Pour en savoir Plus:**

Pomme de terre niçoise : pomme de terre, tomate, maïs, olive noire et verte

Fajitas végétarienne - légumes tex mex : galette de blé, poivron, maïs, carotte, haricot rouge, lentille verte, oignon, tomate concassée, ail

Carbonara au parmesan : farine, beurre, jus de veau, échalotte, dés de jambon, lait crème fraîche

**Fil conducteur des menus à thème de cette année:****LES JEUX OLYMPIQUES ET PARALYMPIQUES PARIS 2024**

Menu américain: on ne pouvait pas passer à côté du menu "Burger" pour fêter la participation du continent américain aux JO! Cet événement sera onc l'occasion de s'intéresser aux athlètes américains et aux sports qu'ils pratiquent.

LUNDI 1	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
Pizza au fromage	Melon	Salade iceberg au chèvre	Taboulé
Rôti de veau nature	Boulette végétale sauce maïs	Rôti de bœuf ketchup	Cordon Bleu
Ratatouille	Pomme vapeur cube oignon	Salade de riz	Epinard béchamel
Kiri	Yaourt fermier sucré	Beignet aux pommes	Abricot
Purée de pomme-poire			

**Pour en savoir Plus:**

Sauce maïs : maïs, lait de coco, crème fraîche, oignon, farine, beurre, bouillon de légumes

Salade de riz : riz, lentilles, maïs, tomate, mimolette, vinaigrette

LOGOS : Sud-Ouest



Agriculture biologique



Bon appétit!