



JUIN 2024 MENUS



RESTAURATION

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Sardines/Salade Sauté de porc Riz BIO aux légumes Yaourt nature BIO Biscuit	Repas des enfants Salade composée Sauté de poulet Nouilles/Brocolis Mimolette Pêches	Macédoine de légumes Paupiette de veau Carottes/ lentilles au cumin Kiri Poire BIO	Radis beurre Parmentier de légumes Camembert Yaourt aux fruits	Salade de lentilles Filet de colin Haricots verts BIO Edam Fruit de saison

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Repas des enfants Carottes râpées Sauté de bœuf Frites Camembert BIO Banane	Salade de tomates Jambon grillé Haricots blancs Saint Paulin Yaourt nature	Salade verte BIO Poulet Riz à la tomate Vache qui rit Kiwi	Maïs Omelette BIO Brocolis Yaourt nature Tarte aux pommes	Céleri Tagliatelles au saumon Gouda Poire BIO

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Repas des enfants Tomates fêta Hachis Parmentier Gouda BIO Fraises	Salade de concombres Chili végétarien Riz BIO Saint Paulin Yaourt aux fruits	Tomates cerise Pain/ salade/ Dinde Chips/ Emmental Compote de pomme	Pamplemousse Emincés de poulet Flageolets Babybel Glace	Crêpes au fromage Filet de colin Epinards BIO à la crème Edam BIO Banane

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Friand au fromage Boulettes de bœuf Céréales gourmandes Fromage blanc Pomme BIO	Chou/ Pomme Emincés de poulet paprika Garniture de légumes Mimolette Orange BIO	Carottes râpées Sauté de porc caramel Haricots rouges Camembert BIO Banane	Salade verte Pizza fromages Bûche du pilât Fruit de saison	Repas des enfants Radis beurre Colin sce curry Risotto Lait BIO Salade de fruits

Origines des viandes : France et U.E

Menus validés par Virginie CLAVEAU GALLARD, Diététicienne Nutritionniste.

Virginie CLAVEAU GALLARD
Diététicienne Nutritionniste
13 Quai Maréchal Foch
OU 274 Avenue Marc Jacquet
77000 MELUN
06.99.50.51.57



Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances)

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.