



Menu de juin 2024



Le sais-tu ?

La **tomate** est un fruit rouge qui possède une pulpe charnue rouge, rose et jaune autour d'une graine centrale. C'est une plante annuelle qui pousse mieux dans les climats chauds où le sol reste constamment humide sans être détrempé. Les tomates sont généralement consommées crues ou cuites. Elles sont utilisées dans les salades ou les plats principaux. Les couleurs des tomates peuvent être très variées : du jaune, de l'orange ou du vert au rose, voire au violet. Ces différentes couleurs de tomates ont des saveurs et des textures différentes. La pleine saison est en juin, mais on en trouve sur les étals de mai à septembre, avec des variétés plus précoces et plus tardives.

LÉGENDE

Légumes et fruits crus
 Légumes et fruits cuits
 Plat protidique
 Féculent
 Produit laitier
 Produit lipidique



lundi 3	mardi 4	jeudi 6	vendredi 7
champignons à la grecque sauté de dinde riz fromage à tartiner pastèque 	Menu végétarien salade verte duo de fromages nuggets de légumes coquillettes crème dessert végétal à la vanille 	rillettes d'oie poisson frais selon arrivage haricots verts et beurre fromages divers pomme colorée 	tomates vinaigrées jambon braisé poêlée de légumes verts flan pâtissier 
Lundi 10	mardi 11	jeudi 13	vendredi 14
radis beurre escalope de poulet gratin de courgettes bûche mi chèvre nectarine jaune 	concombres à la crème saucisse et merguez petits pois fraises chantilly 	céleri rémoulade poisson frais selon arrivage pommes de terre vapeur yaourt nature sucré 	part de melon boulettes de bœuf carottes vichy glace au chocolat 
lundi 17	mardi 18	jeudi 20	vendredi 21
tomates et avocats steak grillé lentilles vertes yaourt onctueux à la vanille 	chou rouge et pommes poisson frais selon arrivage trio fleurette en gratin tome blanche pêche plate 	crêpe aux fromages salade de pâtes dés de jambon maïs radis et tomates pastèque 	carottes râpées olives wings de poulet légumes du soleil fromage blanc sucré 
lundi 24	mardi 25	jeudi 27	vendredi 28
saucisson sec et ail lasagnes fromage à tartiner poire  	céleri rémoulade cuisse de poulet courgettes grillées liégeois à la vanille 	part de melon cordon bleu de volaille ratatouille et blé brie nectarine blanche 	salade verte duo de fromages sauté de porc salsifis et champignons méli mélo de gâteaux 

Les menus peuvent varier en fonction des livraisons, merci de votre compréhension.

