# menus du 5 juin au 7 juillet 2023

| 05-juin | 06-juin | 08-juin | 09-juin |
|---|---|---|---|
| Taboulé oriental bio<br>paupiette de veau sauce champignon<br>duo de haricots<br>st nectaire aoc<br>fruit de saison | menu végétarien<br>toast quessoyais<br>omelette<br>ratatouille<br>yaourt bio | salade de haricot vert /emmental<br>bourguignon VBF<br>coquillette bio<br>fruit de saison | melon<br>poisson du marché sauce à l orange<br>Boulgour bio<br>brie bio<br>compote pomme abricot |
| 12-juin | 13-juin | 15-juin | 16-juin |
| maquereau à la tomate<br>filet de dinde VF<br>courgette à la crème<br>comté aoc<br>fruit de saison | tomate au basilic<br>saucisse grillée PL<br>purée de pomme de terre PL FM<br>crème dessert vanille | menu végétarien<br>salade de jeune pousse<br>tarte aux légumes<br>cammenbert bio<br>glace | friand au fromage<br>poisson du jour sauce oseille<br>riz pilaf bio<br>fruit de saison |
| 19-juin | 20-juin | 22-juin | 23-juin |
| duo carotte /céleri<br>boulette d'agneau au romarin<br>flageolet<br>tomme noire<br>roulé à la confiture | pastèque<br>bœuf sauce piquante VBF<br>pomme vapeur PL<br>petit suisse aux fruits | salade de riz bio<br>poisson pané<br>carotte vapeur bio<br>entremets | menu végétarien<br>toast de brie au miel<br>spaghetti bolognaise( base blé et pois)<br>fruit de saison |
| 26-juin | 27-juin | 29-juin | 30-juin |
| tomate vinaigrette<br>sauté de porc aux pommes VPF<br>lentilles vertes cuisinées<br>flamby | melon<br>poisson du jour sauce citron<br>semoule bio<br>st nectaire AOC<br>compote pomme /fraise | thème : Ukraine<br>à définir | pate au thon bio<br>cordon bleu<br>haricots vert vapeur<br>fromage blanc et son coulis fraise |
| 03-juil | 04-juil | 06-juil | 07-juil |
| Menu végétarien<br>concombre à la menthe<br>omelette au fromage<br>pomme de terre nouvelle au four<br>yaourt aromatisé | pastèque<br>tajine de légumes/semoule<br>chipo<br>gâteau maison | assortiment de crudité<br>Burger VBF<br>chips<br>sundays | paté de campagne igp<br>poisson du jour sauce velouté<br>garniture de légumes<br>desserts variés |

| |
|---|
| Protéines |
| Produit laitier |
| Féculent |
| Crudité |
| Cuidité |

*Les menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés en fonction des possibilités d'approvisionnement ou de causes fortuites.*

Pain : Boulangerie Rouillé Quessoy / Yaourt fermier : Gaëc Les Gaborieux /IGP : Indication Géopgraphique Protégée
FM : Fait Maison/ PL : Produit Local/ VBF : Viande Bovine Française / VPF : Viande Porcine Française
PDT : La ferme du cèdre bleu (Ploeuc) / BBC : Bleu Blanc Cœur/ Rôti de Porc, Saucisses : La Ferme Daniel Tanguy