



## Menus Juin 2018

(sous réserve de modifications ultérieures)

viandes bovines d'origine française

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 28/05/18 au 01/06/18					Salade verte <b>F</b> Filet de poisson sauce curry Quinoa Fromage <b>Compote BIO</b>
Du 04/06/18 au 8/06/18	Tomates ciboulette Pilon/Haut cuisse de poulet <b>F</b> rôti <b>Haricots verts BIO</b> Petit-suisse Donuts	Taboulé Bœuf <b>F</b> en sauce Carottes <b>F</b> au beurre <b>Fromage BIO</b> Fruit	Salade de <b>riz BIO</b> (tomate, concombre, olives) Longe de porc <b>F</b> Fromage Salade de Fruits  + biscuits	Tarte au fromage Merlu en sauce Chou-fleur gratiné <b>Yaourt BIO</b> Fruit	<u>Repas froid</u> Melon Salade de pâtes, radis œuf dur et fromage Jambon blanc Compote à boire
Du 11/06/18 au 15/06/18	Tomates au basilic Filet hoki vapeur Haricot beurre en persillée <b>Fromage BIO</b> Riz au lait	Melon Mijoté mouton <b>F</b> à l'orientale <b>Semoule BIO</b> Petit-suisse Compote	Salade de pomme de terre <b>F</b> , cantal, tomate Poisson pané <b>Carottes BIO</b> Vichy Yaourt et Fruit	Salade verte <b>F</b> Lasagne (bœuf <b>F</b> ) Fromage Compote	Betterave cuite vinaigrette Filet de dinde <b>F</b> à la crème Riz Fromage <b>Fruit BIO</b>
Du 18/06/18 au 22/06/18	Feuilleté au fromage Haut de cuisse de poulet <b>F</b> Épinard béchamel <b>Fromage BIO</b> Fruit	Salade de pois chiche Omelette aux <b>œufs BIO</b> <b>Ratatouille BIO</b> Yaourt Fruit	Haricots verts vinaigrette Goulash de bœuf <b>F</b> Pâtes Fromage Fruit	Salade, tomates, dés fromage en vinaigrette Saucisse <b>F</b> Petits pois Cake	Pastèque Merlu au beurre blanc Boullgour à la tomate Laitage <b>Purée de fruits BIO</b>
Du 25/06/18 au 29/06/18	Concombre vinaigrette Steak haché sauce poivre <b>Courgettes BIO</b> Fromage Éclair chocolat	Salade verte <b>F</b> et croutons Filet de dinde <b>F</b> au jus Haricot beurre Semoule au lait Fruit	<b>Carottes BIO</b> râpées Chili con carne (boeuf <b>F</b> ) Riz Fromage <b>Fruit BIO</b>	Rosette Sauté de veau <b>F</b> olives citron Pomme de terre vapeur Fromage blanc aromatisé Fruit	Melon Filet de Hoki Semoule parfumée au curry <b>Fromage BIO</b> Mosaïque de fruits

: élaboré sur place en cuisine

**F** : produit brut Frais

tél. cuisine : 05 34 26 01 84

Une entrée ou un dessert supplémentaire est ajouté gracieusement à chaque repas livré



: fabriqué en Aveyron



: Saveurs du Tarn

Bio :



issu Agriculture Biologique