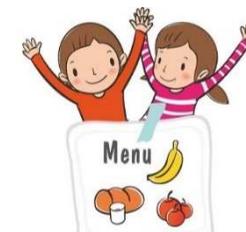




du menu des cantines scolaires

Saint Julien et Sainte Mondane

JUIN 2023



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
du 1 au 2 juin			Melon Lasagnes de boeuf Crumble aux pommes	Salade composée Parmentier de poisson Semoule à l'orange
du 5 au 9 juin	Végétarien Salade tomates/concombre Pâtes gratinées aux légumes Salade de fruits	Vermicelle Saucisse Ragoût de légumes Flan patissier	Carottes râpées Riz à l'espagnole Gâteau aux pommes	Pâté / Pain Poisson Gratin de courgettes Compote
du 12 au 16 juin	Végétarien Oeuf dur mayonnaise Salade Pizza végétarienne Banane	Potage Emincé de dinde sauce tomate Carottes sautées Maïzena au chocolat	Radis / beurre Cannelonis Salade de fruits	Salade composée Brandade de morue Fromage blanc/confiture
du 19 au 23 juin	Végétarien Vermicelle Oeuf poché, ratatouille Tartine faisselle sucre	Salade de crudités Spaghettis bolognaise Tarte aux pommes	Macédoine/Thon Rôti de porc Flageolets Laitage	Salade composée Poisson Purée de carottes Crêpe
du 26 au 30 juin	Végétarien Taboulé Quiche aux poireaux Fruit	Melon Poulet Jardinière de légumes Tiramisu aux fruits	Concombre à la crème Chili con carne Riz Compote	Salade de pommes de terre Poisson Haricots verts Yaourt

Bonnes vacances

Ces menus sont communiqués à titre indicatif, des impératifs de service peuvent nous amener à les modifier. Les plats sont élaborés par nos soins avec des produits frais et de saison
 Viande origine France : Boucherie Régnier, boucherie Lamponnaise
 Produits laitiers bio : Ferme de la Chapelle
 Poisson frais : Mr Mignon, Mr Miori
 Epicerie de Carlux, épicerie de Saint Julien de Lampon

Fruits et Légumes
 Féculents
 Lait et produits laitiers
 Viande, poisson et protéines

