

MENU DU MOIS DE JUIN 2024

LUNDI 3 JUIN	MARDI 4 JUIN	MERCREDI 5 JUIN	JEUDI 6 JUIN	VENDREDI 7 JUIN
Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Wraps	Râpé de courgettes	Tomates mozzarella	Macédoine œuf dur	Bouchée à la reine
Piémontaise	Salade bleu/noix	Pamplemousse	Cœur de palmier/maïs	Quenelles
Sauté de canard	Pâtes à la bolognaise/pâtes à la bolognaise végétales	Kebab	Poulet	Poisson meunière
Trio de choux		Frites	Ratatouille	Chou-fleur au gratin
Fromage	Fromage blanc coulis	Fromage	Yaourt aux fruits	Fromage
Fruits de saison	Fruits	Fruits de saison	Dessert maison	Mousse au chocolat

LUNDI 10 JUIN	MARDI 11 JUIN	MERCREDI 12 JUIN	JEUDI 13 JUIN	VENDREDI 14 JUIN
Salade verte	Salade verte		Salade verte	Salade verte
Thon mayonnaise	Salade de pâtes	Salade composée	Melon	Céleri rémoulade
Avocat mayonnaise	Roulé au thon	Chou blanc/carottes	Pastèque	Salade Caesar
Filet de dinde	Moussaka/moussaka végétarienne	Croissant au jambon	Chipolatas	Poisson
Tian de légumes		Salade verte	Haricots verts tomates	Riz
Yaourt du Bos	Mousse au chocolat	Fromage	Yaourt aux fruits	Fromage
Compote	Fruits de saison	Fruits de saison	Glace	Fruits de saison

LUNDI 17 JUIN	MARDI 18 JUIN	MERCREDI 19 JUIN	JEUDI 20 JUIN	VENDREDI 21 JUIN
Salade verte	Salade verte		Salade verte	Salade verte
Betteraves	Salade de riz/fromage	Salade pommes de terre/hareng	Macédoine	Jambon sec
Radis croque au sel	Salade de blé	Tartine fraîcheur	Asperges	Pâté de campagne
Pâtes à la bolognaise/pâtes à la bolognaise végétales	Rôti de porc	Flammekueche	Poulet Basquaise	Poisson
	Carottes Vichy	Salade verte	Semoule	Röstis
Yaourt aux fruits	Fromage	Fromage	Yaourt nature	Fromage
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Dessert maison	Glace

LUNDI 24 JUIN	MARDI 25 JUIN	MERCREDI 26 JUIN	JEUDI 27 JUIN	VENDREDI 28 JUIN
Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	COLLEGE FERME PREPARATION DNB/ CONSEIL PEDAGOGIQUE
Melon	Salade de courgettes	Salade gésiers	Quiche	
Pastèque	Chou-fleur vinaigrette	Tapas	Pizza	
Steak	Blanquette de veau	Poisson pané	Lasagnes	
Frites	Pâtes	Chou-fleur en gratin	Salade verte	
Fromage	Yaourt du Bos	Fromage blanc coulis	Petits suisses	
Compote	Fruits de saison	Salade de fruits	Fraises	



Menus validés lors de la commission du 7 juillet 2023

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Des aliments issus de l'agriculture biologique et locaux entrent dans la composition des menus.

L'infirmière,

Magalie LOUDAC

Le principal,

Hervé BOURNAZEL*