

# Menus du 13 Juin au 07 Juillet 2022

## menu unique 4 éléments ST JOSEPH

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Lundi 13 juin	Mardi 14 juin	Mercredi 15 juin	Jeudi 16 juin	Vendredi 17 juin Repas sur l'herbe
Taboulé fraîcheur semoule Bio	Carottes râpée au fromage			Tomates cerise
Fricassé de colin Msc Riz Bio à la tomate	Omelette fraiche nature Pommes de terre rissolées ketchup		Merguez façon couscous bouillon Semoule bio et légumes couscous	Rôti de dinde froid Salade de pomme de terre arlequin
Crème dessert chocolat	Compote de fraise		Emmental	Feuilleté abricot

Lundi 20 juin	Mardi 21 juin	Mercredi 22 juin	Jeudi 23 juin	Vendredi 24 juin
Céleri mimolette	Betteraves Bio		Concombre à la féta	Salade vinaigrette césar
Sauté de boeuf sauce forestière Gratin dauphinois	Filet de poisson pané MSC sauce tomate Perle de Blé		Gratin de pépinettes aux légumineuses	Croque Mr jambonLR
Fruits au sirop	Massdam bio		Fruits de saison	Flan à la vanille

Lundi 27 juin	Mardi 28 juin	Mercredi 29 juin	Jeudi 30 juin	Vendredi 01 juillet
Taboulé semoule Bio menthe	Concombre Bulgare		Laitue vinaigrette	Tomates à la grecque
Picadillo mexicain Riz Bio pilaf	Galette de soja à la provençale Gratin de pomme de terre et courgette et tomates		Hachis parmentier	Marmite de la mer MSC Torsades Bio emmental râpé
Yaourt aromatisé aux fruits	Gaufres poudrée		Fruit	Gâteau chocolat

Lundi 04 juillet	Mardi 05 juillet	Mercredi 06 juillet	Jeudi 07 juillet	
Carotte râpée	Tomates au pesto			
Emincé de poulet Haricots vert et pomme vapeur	Petit pois champignons et pois chiche Bio Riz d'or Bio			
Ile flottante	Melon			