

# Menus du mois de juin et juillet 2024 École Saint Joseph Wallers

<p><b>Lundi 3 juin</b></p> <p>Carottes râpées vinaigrette à la coriandre Bouchées mozzarella tomate basilic Piperade semoule bio Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 4 juin</b></p> <p>Tomates vinaigrette au basilic Marmite de poisson sauce champignons Petits pois carottes pommes de terre Yaourt de la ferme des anneaux</p>	<p><b>Jeudi 6 juin</b></p> <p>Lasagnes du chef Camembert bio Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 7 juin</b></p> <p>Cake au chorizo du chef (farine bio) Rôti de porc sauce cheddar Pommes de terre country Banane bio</p>
<p><b>Lundi 10 juin</b></p> <p>Mortadelle et macédoine de légumes Sauté de poulet des hauts de France Pennes bio aux courgettes et dès de tomates Biscuit sablé de Retz crème anglaise</p>	<p><b>Mardi 11 juin</b></p> <p>Concombres sauce bulgare Riz bio bolognaise de légumes et lentilles bio Fruit</p>	<p><b>Jeudi 13 juin</b></p> <p>Carottes bio et céleri râpés Courgettes et pommes de terre au bœuf façon moussaka Fromage blanc vergeoise</p>	<p><b>Vendredi 14 juin</b></p> <p>Tomates vinaigrette au pesto Fricassée de colin sauce au curry Boulghour bio Biscuit roulé à la fraise</p>
<p><b>Lundi 17 juin</b></p> <p>Betteraves bio à la vinaigrette miel et balsamique Sauté de porc sauce blackwell Haricots verts bio pommes de terre vapeur Yaourt</p>	<p><b>Mardi 18 juin</b></p> <p>Carottes bio râpées vinaigrette au citron Gratin de poisson façon camarguaise Riz bio pilaf Fruit</p>	<p><b>Jeudi 20 juin</b></p> <p>Omelette au fromage Pommes de terre rissolées ketchup Saint moret bio Fruit</p>	<p><b>Vendredi 21 juin</b></p> <p>Tomates vinaigrette Wrap nuggets de poulet Sauce mayo curry cheddar râpé Cookie gourmand aux éclats choco</p>
<p><b>Lundi 24 juin</b></p> <p>Friseline de la ferme du mélançois Saucisse de poulet Gratin courgettes pommes de terre Pont l'Evêque AOP</p>	<p><b>Mardi 25 juin</b></p> <p>Carottes râpées vinaigrette citron Bouchées mozzarella tomate Purée de pommes de terre Fruit</p>	<p><b>Jeudi 27 juin</b></p> <p>Gaspacho Pennes bio allumettes de porc sauce arrabiata Crème dessert choco</p>	<p><b>Vendredi 28 juin</b></p> <p>Concombres vinaigrette Poisson, riz bio façon paëlla Feuilleté craquant aux abricots</p>
<p><b>Lundi 1<sup>er</sup> juillet</b></p> <p>Carottes bio râpées vinaigrette mimosa Semoule bio carottes et pois chiches à l'orientale Compote pommes</p>	<p><b>Mardi 2 juillet</b></p> <p>Tomates vinaigrette basilic Poisson pâné pommes de terre vapeur Liégeois choco</p>	<p><b>Jeudi 4 juillet</b></p> <p>Macédoine de légumes Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne Coquillettes bio Fruit</p>	<p><b>Vendredi 5 juillet</b></p> <p>Laitue vinaigrette César Croque monsieur au jambon Yaourt</p>



