

Menus du mois de juin et juillet 2025 École Saint Joseph Wallers

Lundi 2 juin Betteraves bio vinaigrette Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne Bouchées de légumes PDT rissolées Ile flottante	Mardi 3 juin Tomates vinaigrette Gnocchis aux courgettes et fromage Fruit de saison	Jeudi 5 juin Concombres vinaigrette Boulettes de porc façon tomate farcie Riz bio pilaf Yaourt sucré	Vendredi 6 juin Laitue vinaigrette à l'huile d'olive Poisson blanc meunière MSC Gratin de PDT et carottes bio Feuilleté craquant aux abricots
Pentecôte	Mardi 10 juin Emincé de filets de poulet sauce italienne Coquillettes bio Camembert bio fruit	Jeudi 12 juin Salade tomates et concombres Omelette bio au fromage bio Churros de PDT spicy Fruit de saison	Vendredi 13 juin Carottes bio râpées Fricassée de poisson MSC sauce à l'oseille Haricots verts bio PDT bio vapeur
Lundi 16 juin Salade verte Saucisse de poulet Purée de PDT Yaourt	Mardi 17 juin Concombre sauce bulgare Bouchées mozzarella tomate Piperade et semoule bio Fruit de saison	Jeudi 19 juin Betteraves bio Gratin de poisson façon camarguaise Riz bio pilaf Crème dessert chocolat au lait de la ferme des anneaux	Vendredi 20 juin Tomates vinaigrette au ketchup Bolognaise de bœuf Pâtes aux pois chiches bio Emmental râpé bio Roulé à la confiture
Lundi 23 juin Carottes râpées bio Emincé de porc local sauce barbecue Pommes de terre country Fruit de saison	Mardi 24 juin Poulet, chorizo et riz façon paëlla Vache qui rit bio Fruit de saison	Jeudi 26 juin Laitue vinaigrette aux fines herbes Tortilla de pommes de terre (œufs bio) Fromage blanc nature sucre vergeoise	Vendredi 28 juin Tomates vinaigrette au pesto Beignets de calamars à la romaine Pennes bio, courgettes et dés de tomates Gâteau des îles ananas et coco
Lundi 30 juin Chou fleur sauce façon cocktail Sauté de bœuf façon marengo Riz bio pilaf Yaourt sucré	Mardi 1^{er} juillet Concombres vinaigrette Gratin de penne bio, chorizo, merguez et tomates Compote de pommes bio	Jeudi 3 juillet Betteraves bio vinaigrette Bâtonnets de fromage Epinards à la béchamel Pdt vapeur bio Flan nappé caramel	Vendredi 4 juillet Tomates vinaigrette au basilic Pizza au thon, fromage et tomate Fruit de saison

