


# Menus du mois de juin 2018

	Semaine du 28 au 1 <sup>e</sup>	Semaine du 4 au 8	Semaine du 11 au 15	Semaine du 18 au 22	Semaine du 25 au 29
LUNDI	<p>Salade de pommes de terre au thon</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Haricots plats aux oignons</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Escalope de porc charcutière</p> <p>Épinards à la crème</p> <p>Bresse bleu</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Melon</p> <p>Spaghetti</p> <p>Bolognaise</p> <p>Morbier</p> <p>Pêche au coulis de fruits rouges</p>	<p>Salade de lentilles vertes du Puy</p> <p>Filet de poulet au jus</p> <p>Ratatouille fraîche</p> <p>Brique du Forez</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Choux fleur en salade</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz Pilaf</p> <p>Fourme de Montbrison</p> <p>Fruit de saison</p>
MARDI	<p>Pomelos</p> <p>Filet de dinde Chivry</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote</p>	<p>Terrine de légumes mayonnaise au curry</p> <p>Paëlla</p> <p>Poulet-chorizo</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade strasbourgeoise</p> <p>Sauté de veau Marengo</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Petit-suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates mozzarella</p> <p>Sauté de boeuf Stroganoff</p> <p>Coquillettes au beurre</p> <p>Pet suisse nature</p> <p>Flanby</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Steak haché à l'échalote</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>
JEUDI	<p>Betterave et maïs en salade</p> <p>Boeuf bourguignon</p> <p>Tagliatelles au beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Macédoine</p> <p>Sauté de dinde basquaise</p> <p>Farfalles au beurre</p> <p>Petit-suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte dijonnaise à la tomate</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fromage blanc battu</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Chipolatas</p> <p>Purée</p> <p>Fourme d'Ambert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade composée</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Petit Saint-Romain</p> <p>Liégeois au chocolat</p>
VENDREDI	<p>Melon</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Brocolis au beurre</p> <p>Petit Saint-Romain</p> <p>Tarte aux abricots</p>	<p>Cake aux fromages</p> <p>Filet de poisson frais à l'oseille</p> <p>Carottes braisées</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Filet de saumon du Pacifique à la ciboulette</p> <p>Pommes anglaises persillées</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Île flottante</p>	<p>Melon</p> <p>Dos de colin aux crevettes</p> <p>Haricots plats aux oignons</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Moules au curry</p> <p>Potatoes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Crumble aux pommes</p>

Des aléas techniques peuvent conduire à modifier les menus prévus.

L'origine des viandes bovines est quotidiennement communiquée aux sites de consommation (décret 1465 du 19 décembre 2002).

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Produits de saison

 Produits régionaux