

MENU DU MOIS DE JUIN

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|--|---|---|
| 31-mai Radis* beurre Aiguillettes de carottes et blé Flageolets Crème chocolat bio  | 01-juin Taboulé Emincé de boeuf au jus Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison bio  | 02-juin Tomate mozzarella Sauté de porc* à la dijonnaise Boulgour bio  Laitage | 03-juin Concombre vinaigrette Filet de poisson sauce tomates Courgettes* sautées Fromage Doughnut | 04-juin Macédoine de légumes mayonnaise Poulet rôti Bio  Purée Fromage Fruit de saison |
| 07-juin Salade de pâtes catalane Clafoutis de légumes Fromage Fruit de saison bio  | 08-juin Melon Carbonade de bœuf Pommes de terre* sautées Yaourt nature sucré BIO* (fromagerie Maurice  | 09-juin Flammekueche Sauté de Dinde à la Normandie Haricots beurre Fromage Fruit de saison | 10-juin Carottes* râpées Poisson crumble de chorizo Risotto Fromage Compote bio  | 11-juin Betterave bio  Escalope viennoise Ratatouille* Semoule au lait |
| 14-juin Salade fraîcheur* Dos de colin sauce citron Céréales gourmandes bio  Liégeois chocolat bio  | 15-juin Friand fromage Emincé de bœuf à la provençale Haricots plats Fromage Fruit de saison bio  | 16-juin Carottes râpées chili végétarien Riz basmati BIO  Flan vanille caramel | 17-juin Sardines Poulet tikka masala Beignet de brocolis Fromage Fruit de saison | 18-juin Tomato Western Rôti de porc* Petits pois bio  Petit suisse Madeleine bio  |
| 21-juin Salade de riz Omelette nature bio  Tomate* provençale Fromage Mousse chocolat | 22-juin Salade verte * Lasagne bolognaise Fromage Fruit de saison bio  | 23-juin Marco-polo Poisson pané Carottes* braisées Fromage Crumble | 24-juin Tomates* vinaigrette Sauté de Veau Catalan Macaroni bio  Yaourt aux fruits mixés bio  | 25-juin Pomme de terre écolière Saucisse de Toulouse* grillée Tian provençal* Fromage Fruit de saison |
| 28-juin Tarte tomate* et chèvre Filet de poisson mariné Poêlée de légumes bio  Fromage Fruit de saison | 29-juin Concombre* bulgare Paëlla Fromage Glace | 30-juin Semoule orientale Cordon bleu Gratin de chou fleur bio  Laitage | 01-juil Mesclun Pizza Margarita Fromage Fruit de saison bio  | 02-juil Riz niçois Rôti de bœuf Piperade* Crème vanille bio  |
| 05-juil Pastèque Couscous (bio)  poulet et merguez Fromage Compote bio  | 06-juil Salade de pépinettes Tomate* farcie riz Laitage |    | * Fruits et légumes ou viande provenant du magasin la charrette  | |

Taboulé: semoule, tomates, concombres, poivrons, menthe, huile d'olive, citron, sel, poivre

Pâtes à la catalane: pâtes, tomate, concombre, vinaigrette

Salade fraîcheur: Salade, tomate, concombre, carotte, radis, vinaigrette

Salade Marco polo: torti color, surimi, mayonnaise, vinaigrette

Tomate Western: tomates*, maïs, haricots rouge, vinaigrette

Salade de riz: riz, maïs, oeuf, gruyère, tomate, vinaigrette

Pommes de terre écolière: pommes de terre, carotte, jambon, œufs, mayonnaise, vinaigrette

Semoule orientale: semoule, carottes, tomate, chorizo, vinaigrette

Riz niçois: riz, tomate, haricots verts, thon, œuf, vinaigrette

Salade de pépinettes: pâtes pépinettes, tomates, emmental, œuf, mayonnaise, vinaigrette

Concombre bulgare: concombre, yaourt, ciboulette, sel, poivre

Toutes nos viandes de bœuf sont issues de viande bovine française (sauf exception l'origine des viandes sera affichée au restaurant scolaire)

Le personnel du restaurant scolaire peut être amené à modifier le menu en cas de problème d'approvisionnement

Contact Mairie
tel: 02 47 43 40 81
email: cantine@mairie-truyes.fr



Produits BIO  