


# MENUS DU MOIS DE JUIN 2024



<b>Mercredi 05 juin</b>
Petit feuilleté Pesto, tomates , parmesan Queue de bœuf Purée au céleri Fromage Pâtisserie
<b>Mercredi 12 juin</b>
Rosette, Cornichons Escalope milanaise/Pasta Légumes rôtis à l'italienne Fromage Pâtisserie
<b>Mercredi 19 juin</b>
<b>Barbecue</b> 
<b>Mercredi 26 juin</b>
Cake à la mimolette et chèvre Bavette à l'échalotte Frites Salade Fromage Pâtisserie

<b>Vendredi 07 juin</b>
Céleri Rémoulade Lasagnes au saumon Aux petits légumes Fromage Fruit
<b>Vendredi 14 juin</b>
quiche lorraine Poisson du jour sauce tomates/basilic PdT /fenouil braisé Fromage Compote au spéculoos
<b>Vendredi 21 juin</b>
Jambon roulé aux fromages frais Poisson pané Sauce tartare Gratin de brocolis /PDT Fromage Panna Cotta aux fraises
<b>Vendredi 28 juin</b>
Flammeckuche Poisson du marché Sauce crevettes Riz /épinards à la crème Fromage Riz au lait

<b>Dimanche 02 juin</b>
Quiche aux poireaux et à la mimolette Joue de porc confite au cidre/miel Pommes croquette Poêlée paysanne Fromage Pâtisserie
<b>Dimanche 09 juin</b>
Feuilleté d'asperges à la flamande carbonade flamande carottes vichy Pomme chaumière Fromage Pâtisserie
<b>Dimanche 16 juin</b>
Melon au porto Langue de bœuf Légumes Pommes vapeur Fromage Pâtisserie
<b>Dimanche 23 juin</b>
Cassolette de moules au poireaux Gigot d'agneau Poelée d'haricots blancs Pommes duchesses Fromage Pâtisserie
<b>Dimanche 30 juin</b>
Salade de chèvre chaud au miel Mignon de porc sauce Maroilles Galette de pommes de terre Tomates provençales Fromage Pâtisserie

Concernant l'origine de la viande bovine, vous pouvez demander sa traçabilité au personnel de service.

**Veillez effectuer vos commandes et annulations de repas au plus tard 48H à l'avance, avant 12h00, et pour le week-end, le jeudi avant 12h00.**

