

# Menus de juin 2018



LUNDI 4 JUIN	MARDI 5 JUIN	MERCREDI 6 JUIN	JEUDI 7 JUIN	VENDREDI 8 JUIN
Radis <b>beurre</b> Poisson pané citron Gratin blanc Petit nova Fruit de saison	Salade Mauricienne Rôti de veau froid sce tartare Haricots verts bio persillés Crème <b>dessert</b>	Asperge vinaigrette Gratin de pâtes Barquette courgettes chorizzo mozzarella tomate Fruit de saison	Terrine de légumes maison Grignette de poulet mexicaine ½ Pomme de terre tomate provençale <b>glace</b>	Mesclun aux légumes jambon blanc Gratin dauphinois maison Fruit de saison
LUNDI 11 JUIN	MARDI 12 JUIN	MERCREDI 13 JUIN	JEUDI 14 JUIN	VENDREDI 15 JUIN
Salade de mâche et bouchée au fromage Pintade rôti Coquilleton Yaourt bio vanille	Salade coleslaw Escalope de volaille pané Haricots plats fromage Fruit de saison	Œuf pêché salade verte Grillade d'agneau Galette p de terre/oignons Légumes verts Salade de fruit fraîche	Concombre en salade Cabillaud frais Pays Basque Semoule Yaourt au fruit	melon Pomme de terre farcie et sce tomate bio Brocolis meunière Fromage Pâtisserie maison

**\*Flash Info :** Selon l'arrêté de décembre 2002, toutes les viandes bovines de notre cantine municipale sont d'origine française.

Un plat de substitution unique sera proposé aux enfants bénéficiant de régimes spéciaux.

Les œufs sont issus de volailles élevées en plein air.

Pour le mois, toutes les salades vertes seront BIO en provenance de SOUEIX (09140).

Jean-Pierre CABROL  
 Directeur général des services

# Menus de juin 2018



LUNDI 18 JUIN	MARDI 19 JUIN	MERCREDI 20 JUIN	JEUDI 21 JUIN	VENDREDI 22 JUIN
Haricots verts/fêta/tomate/pignon Pâtes fraîches carbonara Salade verte Fruit de saison	Mortadelle et salade verte Risotto crevettes champignons parmesan Compote Brownie maison	Melon Moules marinières Pommes rissolées Fruit de saison	Wrap maison Saucisse grillée Ratatouille maison glace	Carotte râpée betterave Croque monsieur Haricots verts yaourt Fruit
LUNDI 25 JUIN	MARDI 26 JUIN	MERCREDI 27 JUIN	JEUDI 28 JUIN	VENDREDI 29 JUIN
Mousse de canard Lapin à la moutarde Poêlée de blé à la camarguaise Yaourt nature	Salade de pépinette Keftas Jeunes carottes échalotes persil fromage Fruit de saison	Jambon sec du Couserans Steak bio local Pommes boulangères Fromage blanc aux fraises	Salade verte foie de volaille croûtons Lasagne maison au bœuf bio fromage Fruit de saison	Salade de tomate œuf olives Poisson frais see coco riz Yaourt

\*Flash Info : Selon l'arrêté de décembre 2002, toutes les viandes bovines de notre cantine municipale sont d'origine française.

Un plat de substitution unique sera proposé aux enfants bénéficiant de régimes spéciaux.

Les œufs sont issus de volailles élevées en plein air.

Pour le mois, toutes les salades vertes seront BIO en provenance de SOUEIX (09140).

Jean-Pierre CABROL  
Directeur Général des Services