

# MENUS DU MOIS DE JUIN 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 mai au 03 juin	Macédoine de légumes Tajine de poulet Semoule Fromage Compote	Salade de haricots verts Steak de veau Pommes sautées Glace	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiches Quenelles natures sauce tomate Poêlée de légumes Fromage Fruit	Salade verte Brandade de morue Parmentière Fromage Dessert
Semaine du 06 au 10 juin	<b>Lundi Pentecôte</b>  <b>férié</b>	<b>Mardi</b> <u>Menu végétarien</u> Salade de haricots rouges Lasagnes de légumes du sud Fromage Compote de fruits	<b>Jeudi</b> Croque Monsieur Moussaka Glace	<b>Vendredi</b> Tarte poireaux Meunière de filet de colin Riz Pilaf à la tomate Fromage Fruit
Semaine du 13 au 17 juin	Salade de haricots verts Sauté de porc Purée Glace	Pizza Escalope de dinde viennoise Carottes persillées Fromage Compote de fruits	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes Omelette nature Poêlée de légumes Fromage Dessert	Feuilleté du pêcheur Filet de colin aux petits légumes Courgettes champignons riz Fromage Fruit
Semaine du 20 au 24 juin	Salade de tomates Raviolis au bœuf Fromage Compote de fruits	<u>Menu végétarien</u> Taboulé Feuilleté au chèvre Petits pois carottes Glace	Jambon beurre Rissollette de veau Haricots verts Fromage Dessert	Salade verte Tarte saumon ciboulette Ratatouille Fromage Fruit
Semaine du 27 juin au 01 juillet	Carottes râpées Pâtes à la Carbonara Glace	Salade de riz Cordon bleu de dinde Poêlée de légumes Fromage Compote de fruits	<u>Menu végétarien</u> Salade verte Gnocchis à la tomate Fromage Dessert	Tarte aux fromages Filet de colin sauce du chef Poêlée de légumes Camarguaise Fromage Fruit

**Information allergènes:** présence possible de céleri, d'œufs, de céréales contenant du gluten, crustacés, poisson, lupin, lait, mollusques, moutarde, fruits à coque, arachides, graines de sésame, sulfites et soja dans notre laboratoire de cuisine.

(FR): viande d'origine Française

(UE): viande d'origine Union Européenne

Produits Bio:



: pêche durable

**A noter:** Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages

Menus élaborés dans notre laboratoire de cuisine *Les Délices de Julien* - ZAC de la Plaine 13440 Cabannes

Agrément sanitaire Européen N°13.018.004



Menus validés par une diététicienne,  
de la société Agap-pro