

ANNÉE SCOLAIRE 2021 / 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CENTRE DE LOISIRS

Du 07 au
10 juin

Lundi de
Pentecôte

Radis beurre
BIO Gratin de
courgettes (courgette-
viande hachée-tomate)
Petit suisse
Tarte aux pommes
Goûter : Pain barre de
chocolat

Pastèque
Brochette de porc
Haricots verts
Fromage
Cône glacé

Goûter : Poire
Gâteaux secs

Tomates à la vinaigrette
Filet de saumon
Sauce au beurre blanc
Riz
Fromage
Compote de fruits
Goûter : Tartelette
feuilletée

MENU VÉGÉTARIEN
Concombre
BIO Finger de tofu citron
Ratatouille maison
Clafoutis aux fruits

Goûter : Fromage blanc
Jus de fruit

Du 13 au
17 juin

Carottes râpées
Pépites de colin
d'Alaska
Epinards à la crème
Fromage blanc aux fruits
Gâteaux secs
Goûter : Choux à la
crème, Abricots

MENU VÉGÉTARIEN
Salade verte au thon
Lasagnes aux légumes
« Choc trésor »

Goûter : Banane
Palet breton

Salade de pâtes Marco
Polo
Courgette farcie
BIO Fromage
Fraises

Goûter : Feuilleté aux
pépites de chocolat

Salade de riz
Paleron de veau et son
jus
BIO Haricots beurre
Fromage
Cerises
Goûter : Pain fromage
Jus de d'orange

Pastèque
Poulet rôti
Frites
BIO Fromage
Salade de fruits

Goûter : Pain fromage
Jus de d'orange

Du 20 au
24 juin

BIO Concombre à la
crème
Sauté d'agneau
Légumes à la provençale
(courgette-aubergine haricot
sabre-poivron rouge- salsifis)
Eclair au chocolat
Goûter : Liégeois
Gâteaux secs

Melon
Filet de hoki sauce aux
champignons
Semoule
Fromage
BIO Compote de fruits
Goûter : Pain « Nutella »
Jus de raisin

BIO Tomates feta
Filet de dinde
Ratatouille et riz
Glace

Goûter : Cerises
Quatre-quarts

Saucisse feuilletée
Rôti de veau
BIO Chou-fleur
Fromage
Cerises

Goûter : Beignet à la
framboise

MENU VÉGÉTARIEN
BIO Salade
verte/emmental
Ravioli aux épinards
Fromage
Fondant au chocolat
Goûter : Crème dessert
Jus de pomme

Du 27 juin
au 1^{er} juillet

MENU VÉGÉTARIEN
Salade piémontaise
Omelette
BIO Ratatouille
Nectarine

Goûter : Yaourt
aromatisé, Madeleine

Melon jaune
Noix de jambon au miel
Pommes de terre
sautées
Fromage
Glace à l'eau (fusée)
Goûter : Tressé aux
pommes, Kiwi

Taboulé
Rôti de bœuf
Haricots plats
Petit suisse
Cerises

Goûter : Muffin
Pêche

Terrine de campagne
Brochette de poisson
Jardinière de légumes
Fromage
Fraises à la chantilly

Goûter : Crème dessert
Gâteaux secs

BIO Concombre
Boulettes de bœuf à la
sauce tomates
Pâtes fraîches
Velouté aux fruits

Goûter : Assortiment de
viennoiseries

Compte-tenu du marché, le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant leur équilibre
Les menus sont accessibles sur le site internet de la commune saintdenisenval.com