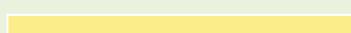
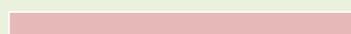


## Menus du Mois de juin 2014

lundi 09 juin	mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
	Feuilleté au Fromage	Rillettes de Porc	
	Osso Bucco à la Milanaise	Filet de Dinde, Sauce Suprême	Brochette de Poissons
<b>Jour Férié</b>	Carottes au Beurre Persillé BIO	Courgettes Gratinées BIO	Riz Pilaf
	Fourme d'Ambert	Brie	Fromage Blanc BIO
	Banane	Tarte Citron Meringuée	Mirabelles au Sirop
lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
Tartare de Tomates au Chèvre Frais	Terrine aux Trois Légumes	Salade de Mesclun, Tomates Cerises, Oignons Rouges et Fêta	Flammekueche
Cuisse de poulet	Curry d'Agneau	Rosbeef, Sauce Tartare	Choucroute de la Mer
Petits Pois à la Française	Riz Madras BIO	Frites	
Reblochon de Savoie	Pave 1/2 Sel	Yaourt Nature BIO	Tomme de Savoie
Bavarois aux Fruits Rouges	Pêche de Saison	Ananas au Sirop	Raisin
lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Duo Melon Pastèque de Saison	Pizza	Carottes Râpées BIO	Choux Fleur en Salade
Blanquette de Veau au Safran	Carbonade de Bœuf	Côte de Porc aux Herbes	Filet de Poisson Meunière
Pommes Vapeur BIO	Haricots Plats	Ratatouille de Saison	Blé à la Tomate
St Félicien	Comté	Tomme des Pyrénées	Fromage Blanc BIO
Cocktail de Fruits	Fraises de Saison	Tarte Tropézienne	Brugnon de Saison



Produits de Saison



Produits Régionaux



Produits issus de l'agriculture Biologique

Ces menus, proposés par Didier Gougeon, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corinne Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN