
































































## MENUS JUIN 2023 SANS PORC

Lundi 29 Mai	Mardi 30 Mai	Mercredi 31 Mai	Jeudi 1 <sup>er</sup> Juin	Vendredi 2 Juin
<b>Férié</b>	Salade de Blé  Blanc de Poulet aux oignons  Haricots beurre sautés  Compote pomme-ananas	Concombres vinaigrette  Bœuf braisé sauce tomate  Riz au beurre Fromage blanc sucré BIO	Tomates mozzarella  Rôti de veau au jus Gratin dauphinois Banane	Salade verte au fromage  Nuggets de poisson  Poêlée champêtre  Gâteau pépites de chocolat 
Lundi 5 Juin	Mardi 6 Juin	Mercredi 7 Juin	Jeudi 8 Juin	Vendredi 9 Juin
Avocat vinaigrette Paupiette de veau  Lentilles Yaourt à boire	Friand au fromage  Pâtes à la crème échalote et tomates + gruyère    Chanteneige Prunes	Coleslaw aux carottes   Hachis parmentier  Compote pomme/banane	Asperges vinaigrette  Axoa de veau Pommes de terre rissolées Kiri Salade de fruits	Melon Merlu basquaise  Gratin Brocolis Pommes de terres sautées  Gâteau aux poires 
Lundi 12 Juin	Mardi 13 Juin	Mercredi 14 Juin	Jeudi 15 Juin	Vendredi 16 Juin
Pamplemousse  Lasagnes de bœuf gratinées  Abricots	Salade niçoise  Poisson frit  Choux fleur - carottes - pommes de terre  Camembert Brugnon	Pastèque  Salade de riz, tomates, maïs, concombre, olives, fromage  Yaourt vanille  Compote pomme fraise	Tomates vinaigrette  Blanquette de veau  Carottes sautées Semoule au lait	Pizza maison  <u>OMELETTE AUX CHAMPIGNONS</u> Salsifis à la crème Banane
Lundi 19 Juin	Mardi 20 Juin	Mercredi 21 Juin	Jeudi 22 Juin	Vendredi 23 Juin
Betteraves vinaigrette  <u>STEAK HACHE</u>  Purée  Yaourt fermier 	Taboulé Saucisse de canard Haricots verts sautés Brebis - Pêche	Crêpe <u>AU FROMAGE</u> Escalope de veau au jus  Purée de carottes  Abricots	Melon  Salade de pâtes    Mousse au chocolat   Compote	Concombres vinaigrette  Paëlla au poisson et crustacés  Fromage blanc vanillé
Lundi 26 Juin	Mardi 27 Juin	Mercredi 28 Juin	Jeudi 29 Juin	Vendredi 30 Juin
<u>ŒUF MAYONNAISE</u> Poulet rôti  Purée de courgettes  Pâte à suisse 	Macédoine Mayonnaise  Hocki sauce aux poivrons Pommes noisette Abricots	Salade <u>AU GRUYERE</u>  Boulettes sauce tomate  Semoule Yaourt aux fruits	Tomates vinaigrette  Rôti de veau  Gratin de choux fleur  Fromage de chèvre Pêche	Carottes râpées vinaigrette   Croustillant au fromage  Petits pois paysanne  Liégeois



Menu végétarien -  Fait maison -  Bio -  Produits locaux

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Vous pouvez retrouver la liste des fournisseurs sur le site de la CCHB :

<https://www.hautbearn.fr/grandir/restauration-collective> dans l'onglet « Origine fournisseurs »