

## MENUS SANS PORC JUIN 2024

Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Mercredi 5 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
Radis au beurre Cordon bleu Piperade Pommes cuites	Salade au gruyère Colin sauce tomate Blé Flamby	Oreillon de pêche au thon Fajitas végétariennes Légumes TEX MEX Fromage blanc vanillé	Salade de pâtes Rôti de dinde Purée de potiron Prunes	Melon d'Espagne Veau marengo Pommes de terre sautées Babybel Compote
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
Avocat vinaigrette Paupiette de veau lentilles Pâte à suisse	Friand au fromage Pâtes à la crème fraîche échalote et tomates concassées Chanteneige Pêche	Coleslaw aux carottes Lasagnes de bœuf Compote pomme/banane	Asperges vinaigrette Axoa de veau Pommes de terre rissolées Kiri Salade de fruits	Melon Omelette aux champignons Salsifis à la crème Pâtisserie
Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
Pamplemousse œuf dur Pâtes à la crème Abricots	Salade niçoise Poisson frit Epinards à la parmentière Brie Brugnon	Pastèque Chili sin carne Riz Pilaf Yaourt vanille Compote pomme fraise	Tomates Blanquette de veau Carottes sautées Semoule au lait	Pizza maison Merlu basquaise Gratin Brocolis Pommes de terre Banane
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Mercredi 26 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
Betteraves vinaigrette Poulet basquaise Blé Yaourt fermier	Taboulé Saucisse de volaille Haricots verts sautés Brebis Prunes	Crêpe au fromage Escalope de veau au jus Purée de carottes et pommes de terre Abricots	Melon Brandade de thon Mousse au chocolat Compote	Concombres vinaigrette Paëlla au poisson et crustacés Fromage blanc vanillé



Menu végétarien - Fait maison - Bio - Produits locaux - Produits régionaux -

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

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

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