

# 2024 - Menu du mois de Juin

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
03/06 au 07/06	Concombre à la crème FR <b>Carré de boulgour, épeautre et légume bio</b> / Piperade <b>Les 2vaches crème chocolat bio</b>	Salade composée bio, locale Boule bœuf VBF bio / Tagliatelle bio Pomme régionale bio	Salade de pépinette au <b>surimi MSC</b> Chipolatas bio, locale / Petits pois bio Tarte aux pommes	Tomate bio Haut de cuisse de poulet bio/ Pomme noisette Yaourt sucré bio
10/06 au 14/06	Carotte bio, local + <b>Tomate</b> Croque-monsieur/ Salade bio, locale Petit suisse aux fruits bio	Céleri rémoulade Emincé de poulet bio / Pâte bio Salade de fruits bio	<b>Concombre FR</b> Purée / <b>Steak haché VBF</b> Comté	Jambon Grand gru des Alpes <b>Poisson frais MSC</b> Riz bio safrané Fraise régionale 
17/06 au 21/06	Betterave bio, locale Pesca 3 céréales MSC / Pâte bio Compote	Taboulé maison <b>Jambon Grill</b> / <b>Gratin de courgette</b> locale Timbale vanille bio	<b>Melon</b> Curry de pois chiches / <b>Riz bio</b> <b>Emmental bio</b> + Kiwi	Carotte râpée bio, locale Quiche 3 fromages / Salade bio, locale Banane
24/06 au 28/06	Pastèque <b>Knacki de volaille bio</b> / Ratatouille / Purée <b>Pomme bio</b> 	Pâté basque bio et locale <b>Brandade de morue parmentière</b> / salade bio, locale Kiri bio	<b>Tomate</b> + <b>maïs HVE</b> <b>Spaghetti bio</b> bolo vegie Tartelette maison	<b>Melon</b> Wraps au <b>surimi MSC</b> <b>Les 2vaches bio vanille</b>

Repas avec porc

Agriculture Biologique

A base de poisson

Producteurs locaux

Agriculture bio et local

Label



Respecte la  
pêche durable et  
écoresponsable



Aides européennes  
pour la promotion et  
l'éducation d'une  
alimentation plus saine

<https://agriculture.gouv.fr/mots-cles/fruits-et-lait-lecole>