

# Menus cantine Juin



Lundi 1er	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Betteraves Quenelles sauce rose Pommes de terre vapeur Entremet caramel beurre salé	Céleri mayonnaise Poisson à la crème Riz Fromage blanc sucré	Salade de thon Roti de porc Poelée de légumes Fromage Compote	Quiche Émincé de dinde Gratin de courgette/tomate à la provençale Tiramisu
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Carottes râpées Jambon Coquillettes Yaourt	Chou rouge Poisson Purée vitelotte Tarte mûre - myrtilles	Salade Lasagne de légumes Fromage Yaourt fermier	Pâté Roti de bœuf Flageolets Fromage Pomme
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Melon Cornet de jambon Fromage blanc sucré	Taboulé Steack fromager Haricot beurre Fruit	Salade endive Quiche Fromage Crème dessert	Tomate Rôti de dinde Pommes de terre grenaille Gâteau maison
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Salade de riz Parisienne Fromage Salade de fruits	Concombre Poisson Légume de saison Yaourt au sucre	Pastèque Salade de pâtes froide Nugget végété Entremet	Salade Burger Frites Fruit
Lundi 29	Mardi 1 <sup>er</sup> juillet	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
Piémontaise Roti de porc Glace	Thon à la tomate sur croutons Escalope Poelée Fruit	 <b>Menu du chef</b>	Wrap crudité/poulet/jambon



Bonnes vacances  
à tous

Tous nos menus sont élaborés et confectionnés par les cuisinières du restaurant scolaire, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

Ces menus sont consultables sur le site de la commune : [www.saintpaer76.com](http://www.saintpaer76.com)

Légende :			
	Pêche française		Viande de porc français
	Volaille française		Viande d'agneau français
	Viande bovine française		Produit issu de l'agriculture biologique
	Viande de veau français		Produits locaux
			Menu végétarien
			Élaboré par nos soins
			Menu sans viande

**Les produits locaux pour des repas sains et équilibrés, sont issus :**  
 Les fruits et légumes : Ferme HOUMARD – Saint-Paër  
 La charcuterie et la viande : Boucherie à La ferme - Sainte Marguerite sur Duclair