

# MENU DU MOIS DE JUIN 2023

Prévision des menus sous réserve d'approvisionnement.

Menu consultable sur le site Officiel de Gigondas

<p><b><u>LUNDI 05</u></b></p> <p><i>Tomate farcie à la grecque</i> <i>Cordon bleu</i> <i>Pommes de terre nouvelles</i> <i>Nectarine</i></p>	<p><b><u>MARDI 06</u></b></p> <p><i>Salade / Chèvre chaud</i> <i>Tomates farcie</i> <i>Pâtes BIO</i> <i>Compote</i></p>	<p><b><u>JEUDI 08</u></b></p> <p><b>Sortie enfants</b></p>	<p><b><u> VENDREDI 09</u></b></p> <p><i>Salade d'endive au thon</i> <i>Filet de rouget</i> <i>Pois gourmands</i> <i>Yaourt au fruits mixé BIO</i></p>
<p><b><u>LUNDI 12</u></b></p> <p>Repas végétarien</p> <p><i>Carotte râpées</i> <i>Spaghettis à la bolognaise végétarienne (lentilles, tomates, parmesan)</i> <i>Profiterole</i></p>	<p><b><u>MARDI 13</u></b></p> <p><i>Salade de pois chiche</i> <i>Brochette de viande mélangée</i> <i>Haricots verts</i> <i>Fromage / Pastèque</i></p>	<p><b><u>JEUDI 15</u></b></p> <p><i>Salade verte</i> <i>Cheese burger</i> <i>Frites</i> <i>Glace</i></p>	<p><b><u> VENDREDI 16</u></b></p> <p><i>Croque Auvergnat</i> <i>(pain de mie, St nectaire, jambon cru)</i> <i>Fish chips de cabillaud</i> <i>Petits pois</i> <i>Fruit de saison BIO</i></p>
<p><b><u>LUNDI 19</u></b></p> <p>Repas végétarien</p> <p><i>Tomate cœur de bœuf ciboulette</i> <i>Gnocchis</i> <i>Ratatouille</i> <i>Gruyère</i> <i>Pêche</i></p>	<p><b><u>MARDI 20</u></b></p> <p><i>Macédoine de légumes frais</i> <i>Sauté de veau aux olives vertes</i> <i>Riz basmati</i> <i>Chaussée aux moines / Abricots</i></p>	<p><b><u>JEUDI 22</u></b></p> <p><i>Melon à l'Italienne</i> <i>Saucisse de Toulouse</i> <i>Cocos blancs</i> <i>Cône vanille</i></p>	<p><b><u> VENDREDI 23</u></b></p> <p><i>Courgettes et patates douces oranges râpées</i> <i>Bouchée à la reine au poisson</i> <i>Carottes vichy</i> <i>Salade de fruits</i></p>
<p><b><u>LUNDI 26</u></b></p> <p>Repas végétarien</p> <p><i>Salade de betterave</i> <i>Omelette au mascarpone</i> <i>Poêlée de légumes</i> <i>Melon</i></p>	<p><b><u>MARDI 27</u></b></p> <p><i>Salade de quinoa</i> <i>(Quinoa, maïs, thon, tomates)</i> <i>Jambon</i> <i>Gratin de courgettes</i> <i>Faisselle / miel ou sucre</i></p>	<p><b><u>JEUDI 29</u></b></p> <p><i>Salade verte aux lardons fumés</i> <i>Steak</i> <i>Purée</i> <i>Magnum barre</i></p>	<p><b><u> VENDREDI 30</u></b></p> <p><i>Salade d'endives aux dés de fromage</i> <i>Colin meunière</i> <i>Ebly aux légumes</i> <i>Fruits BIO</i></p>

Le pays de provenance de la viande bovine est affiché sur le tableau extérieur de la cantine.

*Légumes et fruits crus / légumes et fruits cuits : source de glucides, minéraux, vitamines, fibres.*

*Viandes, poissons, œufs : source de protéines animales, lipides, fer.*

*Féculeux, céréales, légumineuses : source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres, fer.*

*Produits laitiers : source de protéines, calcium, vitamines, lipides, glucides.*