



# MOIS DE JUIN 2021



SEMAINE 3	SEMAINE 4	SEMAINE 5	SEMAINE 1	SEMAINE 2
<u><b>LUNDI 31 MAI</b></u> - Terrine de campagne - Bourguignon - <i>Pommes de terre BIO</i> - Petit Filou	<u><b>LUNDI 07 JUIN</b></u> - Croque-monsieur - Saumon - Ratatouille - Fromage blanc - Abricot	<u><b>LUNDI 14 JUIN</b></u> - Taboulé - Cordon bleu - Haricots verts - Camembert - <i>Fruits BIO</i>	<u><b>LUNDI 21 JUIN</b></u> - Salade de <i>pâtes BIO</i> - Sauté de veau - Duo de courgettes - Fromage blanc - Fraises	<u><b>LUNDI 28 JUIN</b></u> - <i>Concombres BIO</i> / Boursin - Longe de porc - <i>Lentilles vertes BIO</i> - Tomme blanche - Compote de fruits
<u><b>MARDI 01 JUIN</b></u> - <i>Salade BIO</i> / Mimosa / Emmental - Rôti de dinde - Haricots beurre - Clafoutis	<u><b>MARDI 08 JUIN</b></u> <u><i>Menu végétarien</i></u> - Tomates vinaigrette - Croq' végétal - Haricots blancs - Yaourt nature sucré	<u><b>MARDI 15 JUIN</b></u> - Beurre de sardines - Poulet rôti - Pommes Duchesse - Fromage blanc - Banane	<u><b>MARDI 22 JUIN</b></u> - <i>Salade BIO</i> fromagère - Dos de colin - Blé - Liégeois à la vanille	<u><b>MARDI 29 JUIN</b></u> <u><i>Menu végétarien</i></u> - Crêpe au fromage - Égrené végétal - Purée Mousline - Yaourt aromatisé
<u><b>JEUDI 03 JUIN</b></u> - Salade niçoise - Palette provençale - Petits pois / <i>Carottes BIO</i> - Brie - Glace	<u><b>JEUDI 10 JUIN</b></u> - <i>Carottes BIO</i> / Comté - Émincé de bœuf - Poêlé de légumes - Tourteau fromager	<u><b>JEUDI 17 JUIN</b></u> <u><i>Menu végétarien</i></u> - Œuf mayonnaise - Hachis parmentier végétal - <i>Batavia BIO</i> - Crème à la vanille	<u><b>JEUDI 24 JUIN</b></u> - <i>Carottes BIO</i> / Emmental - Jambon grillé - Ratatouille niçoise - Far aux pruneaux	
<u><b>VENDREDI 04 JUIN</b></u> <u><i>Menu végétarien</i></u> - Radis beurre - Omelette aux fines herbes - <i>Salade verte BIO</i> - Kiri - Tarte aux pommes	<u><b>VENDREDI 11 JUIN</b></u> - Brocolis vinaigrette - Blanquette de veau - Semoule - Saint-Nectaire - <i>Pomme BIO</i>	<u><b>VENDREDI 18 JUIN</b></u> - <i>Concombres BIO à la crème</i> - Steak haché - Duo de carottes - Bâtonnet glacé	<u><b>VENDREDI 25 JUIN</b></u> <u><i>Menu végétarien</i></u> - Macédoine mayonnaise - Pané de blé - Épinards à la crème - Éclair au chocolat	

Sauf, par exception, défaut d'approvisionnement. Le bœuf servi est d'origine française. **Pour tout renseignement s'adresser au restaurant scolaire.**  
 ☎ :05.49.60.48.51 - *BIO : Agriculture biologique.* La liste des différents allergènes est disponible sur simple demande au restaurant scolaire.

Les menus sont affichés au sein des écoles, du restaurant scolaire et publiés sur notre site internet ainsi que notre page Facebook : Mairie de Quinçay.  
 Merci de votre compréhension.