

# Menu du mois de Juin 2016

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>06-juin</b>  Torti thon Cordon bleu Petits pois Fromage Fruit	<b>07-juin</b> Pastèque Estouffade de bœuf à la provençale Pomme de terre vapeur velouté fruit	<b>08-juin</b> Salade blé crevettes Pilon de poulet Poêlée de légumes Fromage Fruit	<b>09-juin</b> Saucisson à l'ail Thon basquaise Riz Fromage Fruit	<b>10-juin</b> Salade harmonie Sauté de porc Beignet de brocolis Petit suisse nature Gaufre
<b>13-juin</b> Tomate vinaigrette Rôti de porc froid Gratin dauphinois Flan caramel	<b>14-juin</b> Perles gourmandes Poisson meunière Carottes braisées Fromage Fruit	<b>15-juin</b> Concombres bulgares Nems Riz cantonais Fromage Compote	<b>16-juin</b>  Rillettes Emincé de bœuf aux champignons Haricots verts Yaourt aromatisé Sablé	<b>17-juin</b> Betteraves Couscous Fromage Fruit
<b>20-juin</b> Salade de riz Cabillaud sauce blanche Duo brocolis choux fleur Fromage Fruit	<b>21-juin</b>  Radis Colombo de poulet Penne Crème chocolat	<b>22-juin</b> Taboulé Saucisse poêlée de courgettes Fromage Fruit	<b>23-juin</b> Mesclun Brandade Fromage Glace 	<b>24-juin</b> Carottes Râpées Veau marengo Salsifis Fromage Doughnut
<b>27-juin</b> Melon Goulasch Céréales gourmandes Novly vanille	<b>28-juin</b> Piémontaise Escalope à la crème Epinard Fromage Fruit	<b>29-juin</b> Salade dieppoise Galopin de veau Flageolets Laitage	<b>30-juin</b> Feuilleté fromage Crêpinettes Ratatouille Fromage Fruit	<b>01-juil</b> Salade mimosa Colin sauce Nantua Blé Fromage Fruits au sirop
<b>04-juil</b> Salade Marco Polo Rôti de bœuf froid Haricots beurre Fromage Fruit	<b>05-juil</b> Batavia Lasagnes  Fromage blanc fruité	<b>06-juil</b>	<b>07-juil</b> 	<b>08-juil</b>

Salade de blé et crevettes: blé, avocats, tomates, crevettes, sauce citron

Salade Harmonie: batavia, tomate, concombre, carotte, vinaigrette

Perles gourmandes: perles de blé, tomate, surimi, carottes, citron vert, ciboulette, sauce citron

Salade de riz: riz, maïs, Oeuf, gruyère, tomate, vinaigrette

Concombre bulgare: concombre, yaourt, ciboulette, sel, poivre

Taboulé: semoule, tomates, concombres, poivrons, menthe, huile d'olive, citron, sel, poivre

Poêlée de légumes: Carottes, Haricots verts, Champignons, choux fleur

Piémontaise: pommes de terre, tomate, dés de jambon, œuf, cornichon, mayonnaise, vinaigrette

Salade dieppoise: salade, tomate, thon, œuf, vinaigrette

Salade mimosa: salade, œuf dur, vinaigrette

Salade Marco polo: Torti color, surimi, mayonnaise, vinaigrette



Contact Mairie  
 tel: 02 47 43 40 81  
 email: j.bodin@mairie-truyes.fr

Toutes nos viandes de bœuf sont issues de viande bovine française (sauf exception l'origine des viandes sera affichée au restaurant scolaire)