

# menu du mois de juin 2025



**Lundi 2 juin**  
Macédoine de légumes  
Cordon bleu  
Rosties de légumes  
Brie & Crème dessert vanille

**Lundi 9 juin**  
Carottes râpées  
Longe de veau   
Haricots verts   
Petit suisse & pêche au sirop

**Lundi 16 juin**  
Macédoine de légumes  
Tenesse chicken  
pommes grenailles au romarin  
Brie & Compote

**Lundi 23 juin**  
Sardines   
Paupiette de veau   
Choux fleur béchamel  
Yaourt nature & pomme

**Mardi 3 juin**  
Pastèque  
Sauté de porc   
Gnocchis  
Roitelet & Flan pâtissier

**Mardi 10 juin**  
Salade grecque à la fêta  
Brandade de morue   
Salade verte   
Brie & Liégeois

**Mardi 17 juin**  
Pastèque  
sauté de dinde  
Tajine de légumes  
Roitelet & Flan pâtissier

**Mardi 24 juin**  
Carottes clémentines  
Fricadelle de boeuf   
Pommes smile  
Boursin & compote

**Mercredi 4 juin**  
Sardines à la tomate   
pavé de rumsteak   
Choux fleur sauté   
Port Salut & fraises

**Mercredi 11 juin**  
Melon   
Saucisse grillée piment d'espelette   
Puree  
Chavroux & compote

**Mercredi 18 juin**  
Sardine à la tomate  
Steak haché   
Choux fleur sautés   
Port Salut & yaourt sucré

**Mercredi 25 juin**  
Salade verte au thon   
Boulettes d'agneau   
Semoule couscous  
Emmental & pêche chantilly

**Jeudi 5 juin végétarien**  
Concombre maïs olives   
Coustillous   
Purée de panais  
Gouda & Glace

**Jeudi 12 juin végétarien**  
Concombre & soja  
Omelette aux champignons  
Pâtes à la tomate   
Fromage blanc aux fruits & poire

**Jeudi 19 juin végétarien**  
Concombre maïs olives  
Côte de porc   
Gratin de poireaux   
Gouda & glace

**Jeudi 26 juin végétarien**  
Tomates & maïs  
Hachi parmentier  
Petit suisse & poire

**Vendredi 6 juin**  
Quiche lorraine  
Croustillant cheddar  
Riz et risotto de légumes   
Fromage blanc & Pêche

**Vendredi 13 juin**  
Salade & crudités  
Moules marinières   
Crispy cubes aux herbes  
Gouda & Bâtonnet glacé Nesquick

**Vendredi 20 juin**  
Quiche lorraine  
Boules d'agneau sauce tomate   
Semoule et ses légumes   
Fromage blanc & pêche

**Vendredi 27 juin**  
Céleri rave rémoulade  
Gratin de fruits de mer   
Riz pilaf   
Fromage blanc vanillé & cerises

**Samedi 7 juin**  
Saucisse sèche  
Escalope de dinde  
Aubergines grillées à la tomate  
St-Paulin & pain perdu

**Samedi 14 juin**  
Endives au bleu   
Tripoux   
Pommes vapeur  
Rondelet & banane

**Samedi 21 juin**  
Jambon de pays   
Paupiette de veau   
Puree de céleri   
St-Paulin & far Breton

**Samedi 28 juin**  
Pomelos  
Côte de porc   
Lentilles paysannes  
Cantal & cocktail de fruits

**Dimanche 8 juin**  
Coquille de poisson   
Côtelettes d'agneau   
Mogettes  
Roquefort & tarte aux fraises

**Dimanche 15 juin**  
Salade piémontaise  
Rôti de boeuf   
Choux romanesco à la crème   
Mini pavé d'affinois & gâteau basque

**Dimanche 22 juin**  
Crevettes   
Aiguillettes de canard  
Choux de Bruxelles   
St-Nectaire & moelleux au chocolat

**Dimanche 29 juin**  
Endives bleu & croûtons  
Manchons de canard  
St-nectaire & tarte au chocolat

**Lundi 30 juin**  
Macédoine de légumes  
Tendregal de boeuf   
Frites  
Petit suisse & nectarine

Un peu de poésie....



Roses de juin,  
vous les plus belles

Roses de juin, vous les plus belles,  
Avec vos cœurs de soleil transpercés ;  
Roses violentes et tranquilles, et telles  
Qu'un vol léger d'oiseaux sur les branches  
posés ;

Roses de Juin et de Juillet, droites et  
neuves,  
Bouches, baisers qui tout à coup  
s'émeuvent

Ou s'apaisent, au va-et-vient du vent,  
Caresse d'ombre et d'or, sur le jardin  
mouvant ;  
Roses d'ardeur muette et de volonté  
douce,

Roses de volupté en vos gaines de mousse,  
Vous qui passez les jours du plein été  
A vous aimer, dans la clarté ;  
Roses vives, fraîches, magnifiques, toutes  
nos roses

Oh ! que pareils à vous nos multiples  
désirs,  
Dans la chère fatigue ou le tremblant  
plaisir  
S'entr'aiment, s'exaltent et se reposent !

Émile Verhaeren



VILLE DE  
**SAINT-JORY**

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Viandes Bousquet viandes (La primaube 12))- Fruits et légumes : Garonne Fruits (Castelnau d'Estréfond) – Poisson frais : Ets Mericq ( 47) Épicerie : Pro à pro (Montauban 82), Volaille : Maison Alex (toulouse 31).

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.