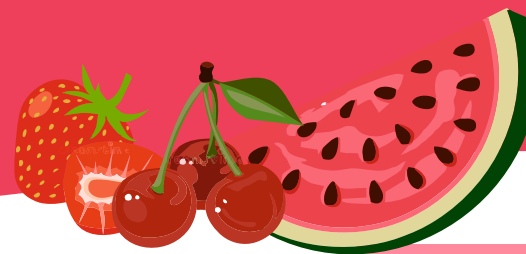


menu du mois de juin 2025



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

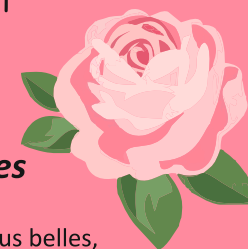
Samedi 28 juin
Pomelos
Côte de porc
Lentilles paysannes
Cantal & cocktail de fruits

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

Lundi 30 juin
Macédoine de légumes
Tendregal de bœuf
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

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'Estretfond) – 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.



VILLE DE
SAINT-JORY