

MENU DU MOIS DE JUIN

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
03-juin Gauloise Pizza margherita Salade* Fromage Fruit de saison bio	04-juin Concombre* vinaigrette Carbonade de bœuf** Pommes de terre sautées Yaourt aromatisé bio Maurice	05-juin Marco-Polo Sauté de porc à la dijonnaise Salsifis persillés Fromage Fruit de saison	06-juin Carottes râpées bio Poisson sauce vierge Riz basmati BIO Crème vanille bio	07-juin Taboulé Poulet rôti Bio Tian provençal Fromage Fruit de saison bio
10-juin Radis* beurre Paëlla au poulet Petit suisse aux fruits bio	11-juin Rillettes* Emincé de bœuf** aux échalotes Beignet de courgettes Fromage Fruit de saison	12-juin Salade aux croutons emmental Colombo de légumes d'été Boulgour bio Fromage blanc à la vanille	13-juin Piémontaise Poisson pané Ratatouille Fromage Fruit de saison bio	14-juin Tzatziki Rougail Riz Fromage Glace
17-juin Perles gourmandes Tomate farcie Fromage Fruit de saison	18-juin Salade Grecque Sauté de Veau bio Catalan Torsade bio Yaourt de brebis nature sucré BIO la ferme du grand Bray	19-juin Salade strasbourgeoise Pilon de Poulet Haricots verts bio persillés Crème caramel	20-juin Terrine de légumes Brandade Fromage Fruit de saison bio	21-juin Pomme de terre vinaigrette Œufs brouillés bio à la portugaise Fromage blanc et fraises
24-juin Tomate mozzarella Tajine de pois chiches abricots et légumes rôtis Céréales gourmandes bio Yaourt aux fruits mixés Maurice	25-juin Friand au fromage Emincé de bœuf** à la provençale Haricots beurre persillés Semoule au lait bio	26-juin Salade Tunisienne Pâtes bio bolognaise** Fromage Fruit de saison	27-juin Salade de pâtes catalane Crumble de poisson Julienne de légumes bio Fromage Compote de pomme bio	28-juin Melon Rôti de porc* au miel et au thym Lentilles vertes bio Fromage Mousse chocolat noir
01-juil Salade Fraicheur* Couscous bio Merguez, boulettes d'agneau bio Petit suisse sucré bio	02-juil Riz niçois Estouffade de bœuf** Haricots plats Fromage Fruit de saison bio	03-juil Pastèque Aiguillettes de carottes et blé Courgettes sautées bio Crème anglaise Moelleux au chocolat	04-juil Haricots verts vinaigrette Poisson sauce ciboulette blé bio Fromage Fruit de saison	05-juil Menu surprise

Gauloise: betteraves rouges, pomme, endive, emmental, vinaigrette

Marco polo: Tortis color, surimi, mayonnaise, vinaigrette

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

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

Tzatziki: concombre, fromage frais, ail, menthe

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

Salade Grecque: Salade, tomate, concombre, féta, huile d'olive, citron

Strasbourgeoise: Pommes de terre, tomates, saucisses de Strasbourg, mayonnaise

Salade tunisienne: Tomate, oignon, poivron, concombre, menthe, huile d'olive, balsamique

Pâtes à la catalane: Pâtes, tomate, concombre, vinaigrette

Salade fraicheur: Salade, tomate, concombre, carotte, radis, vinaigrette

Riz niçois: riz, tomate, haricots verts, thon, œuf, vinaigrette

* Fruits et légumes ou viande provenant du magasin la charrette



Contact Mairie

tel: 02 47 43 40 81

email: cantine@mairie-truyes.fr



Bœuf ou veau de Touraine**

Menu végétarien



Produits BIO



Facebook: On mange quoi a Truyes !

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

Le personnel du restaurant scolaire peut être amené à modifier le menu en cas de problème d'approvisionnement