

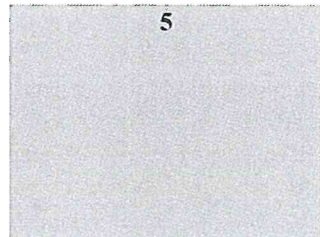
**Restauration scolaire**  
**COLLEGE JOSEPH CHAUMIE**  
**Menus du mois de Juin**  
**Du 06 au 09 Juin**



**LUNDI**

DÉJEUNER

5



DÎNER

5



**MARDI**

DÉJEUNER

6

**Juin**

Choux blanc râpé

Radis

Pâtes carbonara

Dés de dinde

Fromage / Semoule au lait

DÎNER

6

**Juin**

Tomates mozzarella

Steak de bœuf

Haricots blancs tomates

Fromage

Tarte aux fruits

**MERCREDI**

DÉJEUNER

7

**Juin**

Champignons à la Grecque

**Buffet d'entrées**

Dos de cabillaud

Brocolis

Fromage / Fruits au sirop

DÎNER

7

**Juin**

Pommes de terre/moutarde

Cuisse de poulet

Choux braisé / carottes

Fromage

Fruit

**JEUDI**

DÉJEUNER

8

**Juin**

Salade composée

**Buffet d'entrées**

Rôti de Boeuf

Pommes sautées

Fromage / Pommes au four

DÎNER

8

**Juin**

Lentilles en salade

Saumon

Julienne de légumes

Fromage

Fruit

**VENDREDI**

DÉJEUNER

9

**Juin**

Taboulé

**Buffet d'entrées**

Lomo

Piperade / Semoule

Fromage / Fruit

DÎNER

9

**BON**

**Label AB : produits issus de l'agriculture biologique**

**VBF : viande bovine française**

**Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des effectifs communiqués à l'avance.**

**Tous nos repas sont réalisés par nos cuisiniers et validés par :**

La Gestionnaire

*G. Danjou*

G. DANJOU



Le Principal

*E. Volpato*

E. VOLPATO

L'infirmière

C. PIQUET



Café - lait - chocolat - jus de fruits - confiture - pain - et autres .....

\* Viennoiserie le Mercredi

Restauration scolaire  
**COLLEGE JOSEPH CHAUMIE**  
Menus du mois de Juin  
Du 12 au 16 Juin



<b>LUNDI</b>
DÉJEUNER
<b>12</b>
<b>Juin</b>
Pâté
Surimi
Boulettes agneau
Blé
Laitage / Fruit

DÎNER
<b>12</b>
<b>Juin</b>
Endivettes noix
Émince de bœuf
Courgettes
Fromage
Fruit

<b>MARDI</b>
DÉJEUNER
<b>13</b>
<b>Juin</b>
Salade de riz
Salade de maïs
Escalope de dinde
Duo de carottes
Fromage / Fruit

DÎNER
<b>13</b>
<b>Juin</b>
Concombres
Poisson
Boullgour
Fromage
Crème dessert

<b>MERCREDI</b>
DÉJEUNER
<b>14</b>
<b>Juin</b>
Melon
<b>Buffet d'entrées</b>
Sauté de bœuf
Pomme de terre vapeur
Fromage / Poire au chocolat

DÎNER
<b>14</b>
<b>Juin</b>
Céleri râpé
Rôti de porc
Flan de légumes
Laitage
Biscuit

<b>JEUDI</b>
DÉJEUNER
<b>15</b>
<b>Juin</b>
Tomate mozzarella
<b>Buffet d'entrées</b>
Poisson
Riz
Fromage / Clafoutis

DÎNER
<b>15</b>
<b>Juin</b>
Salade verte
Galopin de veau
Frites
Fromage
Fruit

<b>VENREDI</b>
DÉJEUNER
<b>16</b>
<b>Juin</b>
Radis
<b>Buffet d'entrées</b>
Côte de porc
Choux fleur gratinés
Fromage / Fromage blanc

DÎNER
<b>16</b>
<b>BON</b>

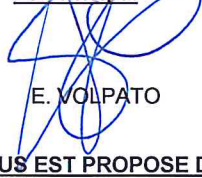
**Label AB : produits issus de l'agriculture biologique**  
**VBF : viande bovine française**

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des effectifs communiqués à l'avance.  
Tous nos repas sont réalisés par nos cuisiniers et validés par :

Le Gestionnaire



Le Principal



L'infirmière

C. PIQUET



**LE PETIT DEJEUNER VOUS EST PROPOSE DU MARDI AU VENDREDI:**

Café - lait - chocolat - jus de fruits - confiture - pain - et autres .....  
\* Viennoiserie le Mercredi