

 bio et local
 local
 bio

Menu du mois de MAI 2022

	semaine du 2 au 6	semaine du 9 au 13	semaine du 16 au 20	semaine du 23 au 25	semaine du 30 au 31
 Lundi	Taboulé de carottes  Escalope viennoise S Poêlée printanière et coquillettes  Yaourt nature sucré	Concombre et féta Blanquette de cabillaud S+F Macaronis au beurre Glace	Salade perlée  Chili de légumes  Tome noire Flan nappé caramel	Tomates et mozzarella Rôti de veau Chou fleur et semoule persillés Yaourt aromatisés	Feuilleté au fromage S Risotto aux petits pois et radis rôtis  Fruit de saison
 Mardi	Haricots verts vinaigrette et 1/2 œuf Paëlla végétarienne  Comté Tarte aux fraises 	Betteraves crues à la moutarde Poulet F Pois cassés Fromage blanc	Pastèque Lasagnes à la viande  Salade Compote de pommes C	Carottes râpées F Filet de poisson à la provençale S+F Camembert Salade de fruits frais 	Melon Navarin d'agneau et ses légumes  Fromage blanc
 Centre de loisirs Mercredi	Choux fleur en salade F Saucisses de volaille F Lentilles  Petits Louis Fruits	Pastèque Carbonade de bœuf  Pennes Cantal Petits suisses	Crêpes au fromage S Poulet F Gratin de légumes  Rondelé Cocktail de fruits C	Salade façon césar  Spaghettis à la bolognaise de légumes  Pommes de terre vapeur Gouda Yaourt bio	
 Jeudi	Radis roses et beurre Paupiettes de veau en sauce S+F Pommes de terre vapeur Flan à la vanille 	Batavia + tomates cerise Hamburger S Frites  Flan au chocolat 	Salade piémontaise  Escalopes de porc à la moutarde Duo de carottes  Fruit de saison		
 Vendredi	Salade camarguaise  Dos de colin S Ratatouille  Cantalou Fruit de saison	Salade tex mex  Œuf dur florentine  Saint Paulin Moelleux au chocolat 	Menu Portugais Salade portugaise Brandade de morue Crème à la cannelle		

F = Frais C = Conserve S = Surgelé D = Déshydraté Viande de bœuf d'origine française

 = Fait maison

Fromage blanc et lait: Tarrade Jean-Claude (EYZERAC)

Pommes de terre et pommes: Chaminade (SARRAZAC)

Bio:

- Pâtes, riz, céréales, huile de tournesol, beurre, farine, sucre: Manger Bio
- Œufs bio: Manger Bio, La Salembraise ou Auchan Thiviers
- Légumes bio: Manger bio ou La Salembraise