



# Menu du mois de MAI 2022



Lundi

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
Taboulé de carottes	Concombre et fêta	Salade perlée	Tomates et mozzarella	Feuilleté au fromage S
Escalope viennoise S	Blanquette de cabillaud S+F	Chili de légumes	Rôti de veau	Risotto aux petits pois et radis rôtis
Poêlée printanière et coquillettes	Macaronis au beurre	Tome noire	Chou fleur et semoule persillés	Fruit de saison
Yaourt nature sucré	Glace	Flan nappé caramel	Yaourt aromatisés	



Mardi

Haricots verts vinaigrette et 1/2 œuf	Betteraves crues à la moutarde	Pastèque	Carottes râpées F	Melon
Paëlla végétarienne	Poulet F	Lasagnes à la viande	Filet de poisson à la provençale S+F	Navarin d'agneau et ses légumes
Comté	Pois cassés	Salade	Camembert	Fromage blanc
Tarte aux fraises	Fromage blanc	Compote de pommes C	Salade de fruits frais	



Centre de  
loisirs  
Mercredi

Choux fleur en salade F	Pastèque	Crêpes au fromage S	Salade façon césar	
Saucisses de volaille F	Carbonade de bœuf	Poulet F	Spaghettis à la bolognaise de légumes	
Lentilles	Pennes	Gratin de légumes	Pommes de terre vapeur	
Petits Louis	Cantal	Rondelé	Gouda	
Fruits	Petits suisses	Cocktail de fruits C	Yaourt bio	



Jeudi

Radis roses et beurre	Batavia + tomates cerise	Salade piémontaise		
Paupiettes de veau en sauce S+F	Hamburger S	Escalopes de porc à la moutarde		
Pommes de terre vapeur	Frites	Duo de carottes		
Flan à la vanille	Flan au chocolat	Fruit de saison		



Vendredi

Salade camarguaise	Salade tex mex	Menu Portugais		
Dos de colin S	Œuf dur florentine	Salade portugaise		
Ratatouille	Saint Paulin	Brandade de morue		
Cantalou	Moelleux au chocolat	Crème à la cannelle		
Fruit de saison				

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