

MENUS '4 SAISONS' | DU 02 mai 2022 AU 27 mai 2022

Menu scolaire

	Du 02 mai AU 06 mai	Du 09 mai AU 13 mai	Du 16 mai AU 20 mai	Du 23 mai AU 27 mai
lundi	Salade de brocolis Macaronis sauce tomate (protéines végétales à base de fèves) Yaourt aromatisé REPAS VEGETARIEN Fruit de saison	Radis émincés Légumerie Emincé de volaille marengo Semoule Edam Compote de pommes (ind)	Salade de pâtes Poulet au thym et citron Carottes sautées aux oignons Brie Fruit de saison	Salade verte Légumerie Quenelles locales sauce blanche Epinards hachés REPAS VEGETARIEN Vache Picon Gâteau de semoule nappé caramel (ind)
mardi	Salade verte Légumerie Sauté de porc aux olives*/ de volaille Poêlée multicolore (pommes de terre, courgettes, tomates, carottes) Samos Crème vanille (ind)	Salade de pommes de terre Filet de colin sauce crème Poêlée de courgettes fraîches Légumerie Petit suisse aromatisé Fruit de saison	REPAS VEGETARIEN Salade de tomates fraîches Légumerie Pavé fromager Choux fleurs béchamel Fromage blanc nature Tarte au chocolat	Salade de haricots verts Macaronis à la carbonara* ** / de volaille Cantal AOP Fruit de saison
jeudi	Céleri frais râpé sauce cocktail Légumerie Sauté de bœuf au jus Potatoes Montboissié Compote de pommes fraises (ind)	Carottes fraîches râpées Légumerie Chili végétarien (sans viande) Riz créole Brique de vache du Forez Compote de poires (ind)	Macédoine mayonnaise Saucisse de Toulouse*/ de volaille Lentilles au jus Fromage fondu le carré Fruit de saison	Pont de l'Ascension
vendredi	Salade de tomates fraîches Légumerie Beignet de poisson Petits pois au jus Fromage blanc nature Gâteau du chef aux pépites de chocolat	Salade de boulghour Paupiette de veau à la moutarde Duo de haricots verts et beurres Yaourt aromatisé Fruit de saison	AU BORD DE LA MER Melon jaune Bourride de poisson et ses légumes Fromage de brebis Nid d'abeille	