

# Menus 2023



Du **lundi 1 mai** au **vendredi 5 mai**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	<b>JOUR FERIE</b>	Betterave sauce Voronoff (paprika)		Salade de tomates vinaigrette basilic	
Plat protidique		Nugget's de fromage Ketchup		Rôti de dinde froid sauce barbecue	Filet de colin pané et citron
Sa garniture		Riz		Pommes de terre rissolées	Carottes en gratin
Produits laitiers					Fromage
Desserts		Yaourt aux fruits		Compote de pommes	Semoule au lait
					



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien




Plat du chef

# Menus 2023

Du **lundi 8 mai** au **vendredi 12 mai**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	<b>JOUR FERIE</b>			Salade de riz, poivrons et olives	Concombre sauce vierge à la menthe
Plat protidique		Beignet de calamars ketchup		Saucisse de Toulouse	Tortilla provençale
Sa garniture		Coquillettes		Courgettes à l'ail	 Salade verte
Produits laitiers		Yaourt nature sucré			
Desserts		Fruit frais			Clafoutis aux abricots



**Amuse bouche : Cake haricots rouges framboise**



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien




Plat du chef

# Menus 2023

Du **lundi 15 mai** au **vendredi 19 mai**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de haricots verts BIO	Salade verte et emmental		<b>JOUR FERIE + PONT</b>	
Plat protidique	Emincé de dinde BIO sauce printanière	Jambon blanc et beurre			
Sa garniture	 Boulgour BIO	Pommes de terres frites rondes			
Produits laitiers	Fromage BIO	Fromage			
Desserts		Compote pomme fraise			



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien






Plat du chef

# Menus 2023

Du **lundi 22 mai** au **vendredi 26 mai**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade verte et emmental	Salade de betteraves		Pâté de campagne cornichon	<b>Tartinable à la cream cheese et pesto vert</b>
Plat protidique	pilon de poulet basquaise	Tarte au fromage		Escalope de dinde miel orange	Brandade de poissons
Sa garniture	 Semoule de blé	 Farfalles		Carottes en gratin	Salade verte
Produits laitiers					
Desserts	 Yaourt local	Compote pomme abricot		Cake au citron	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef

# Menus 2023

Du **lundi 29 mai** au **vendredi 2 juin**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Hors d'œuvre	<b>JOUR FERIE</b>			Salade de tomates	Salade verte mimolette	
Plat protidique		Paupiette de veau sauce échalote		Blanc de poulet aux olives	Thon émietté à la tomate	
Sa garniture		Petits pois		Semoule de blé	Torsades	
Produits laitiers		Fromage				
Desserts		Compote pomme fraise			Smoothies pomme cannelle	Poire au sirop



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Boeuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef