



MENUS DU 24 Mai au 20 Juin 2021



Semaine du 24 au 30 Mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres	Tomate		Carottes râpées	Salade verts, croûtons et dés de fromage
Saucisse de volaille	raviolis sauce tomate		Crous'ti fromage	Filet de Cabillaud sauce aurore
Gratin de chou-fleur et pomme de terre	0		Courgette persillées	Tagliatelles
Yaourt nature	Fromage		Fromage	Fromage blanc
Fruits frais	Crème dessert à la vanille		Fruits frais	Cake au chocolat



Semaine du 31 Mai au 06 Juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw	Tomate		Salade de pomme de terre	Salade verte
Couscous végétarien	Sauté de porc Thym miel*		Boulette de bœuf à la tomate	Poisson pané + citron
0	Purée de pois cassé		Haricots verts	Ratatouille
Fromage	Yaourt au fruits		Yaourt nature	Fromage
Fruits frais	Sablé		Compote	Liégeois au chocolat

Semaine du 07 au 13 Juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade	Melon		Friand fromage	Haricots verts en salade
Emincé de poulet	Cassoulet		Tortilla	Brandade de morue
Purée de carottes	0		Ratatouille	0
Fromage blanc	Fromage		Petit Suisse	Fromage
Compote	Gâteau basque		Crème aux œuf	Fruits frais



Semaine du 14 au 20 Juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Tomate		Carottes râpées	Cervelas
Galette végétale	Escalope de volaille		Steak haché	Pavé de colin sauce aurore
Pomme de terre sautées	Courgette persillées		Lentilles	Coquillettes
Yaourt aromatisé	Fromage		Yaourt nature	Fromage
Fruits frais	Compote		Eclair vanille	Mousse au chocolat

SUD OUEST

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement



FAIT MAISON



VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE



PRODUITS REGIONAUX

PRODUIT BIO

Rouge : viande, poisson, œuf
marron : féculents, légumes secs
vert : légumes et fruits cuits
vert : légumes et fruits crus

Bleu : produits laitiers
Bleu : produits fromager
Rose : produits sucrés
*: plat contenant du porc