



# menu de mai et juin



Fait maison !\*  
Menu Végétarien

Bio  
Producteurs locaux



lundi 24 Mai	mardi 25 Mai	mercredi 26 MAI	jeudi 27 Mai	vendredi 28 Mai
férié	mousse de foie	tartine de sardine	Menu Végétarien macédoine de légumes	salade de tomates*
	poisson sauce citronnée*			saucisse
	épinards bio à la crème*	pâtes carbonara*	chili végétarien*	frites
	fruit de saison	compote maison*	paris brest	yaourt sucré
lundi 31 Mai	mardi 1er Juin	mercredi 2 Juin	jeudi 3 Juin	vendredi 4 Juin
concombres à la vinaigrette* sauté de porc à la moutarde*	betteraves bio crues rapées* cordon bleu	Menu Végétarien maïs avocat	carottes rapées* boulettes de bœuf sauce tomate	cervelas
boulgour bio	petits pois et carottes bio cuisinés*	lasagnes végétariennes*	semoule bio	parmentier de poisson*
flan nappé caramel	éclair au chocolat	gâteau aux pommes*	petit suisse	fruit de saison
lundi 7 Juin	mardi 8 Juin	mercredi 9 Juin	jeudi 10 Juin	vendredi 11 Juin
tartine de sardine	Menu Végétarien taboulé	rosette et chorizo	salade verte et fromage* poulet rôti*	betteraves cuites vinaigrette filet de poisson pané
tajine de poulet aux abricots*	galette de blé au fromage lentilles bio cuisinées*	gratin de courgettes aux lardons*	pommes rissolées	riz bio à la sauce tomate*
haricots verts	fromage blanc bio et coulis de fruits	liegeois	fruit de saison	crème à la vanille
fruit bio de saison				
lundi 14 Juin	mardi 15 Juin	mercredi 16 Juin	jeudi 17 Juin	vendredi 18 Juin
friand au fromage	salade de tomates* jambon blanc	Menu Végétarien radis et tartine de beurre	maïs thon mayo saucisse de toulouse	concombres à la crème*
sauté de dinde au curry*	purée de pommes de terre*	nuggets de blé pommes sautées*	mojettes bio cuisinées*	pâtes bolognaise*
salsifis	fruit bio de saison	glace	crème au chocolat	compote de poires
yaourt sucré				