

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

Menu Groupement de communes

	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	Radis émincés Légumerie	Salade de pâtes	Salade verte Légumerie
	Macaronis sauce tomate (protéines végétales à base de fèves)	Emincé de volaille marengo	Poulet au thym et citron	Quenelles locales sauce blanche
mardi	Yaourt aromatisé	Purée de pommes de terre BIO	Carottes sautées aux oignons	Epinards hachés béchamel
	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Fruit de saison	Edam	Brie	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Chanteneige
	Salade verte Légumerie	Compote de pommes bananes BIO (ind)	Fruit de saison	Gâteau de semoule nappé caramel (ind)
	Sauté de porc aux olives*/ de volaille	Salade de blé	Concombre en salade	Salade de haricots verts
	Poêlée multicolore (pommes de terre, courgettes, tomates, carottes)	Filet de colin sauce crème	Pavé fromager	Macaronis à la carbonara* ** / de volaille
	Vache qui rit	Poêlée de courgettes fraîches Légumerie	Choux fleurs béchamel	Cantal AOP
	Crème dessert	Petit suisse aromatisé	Fromage blanc nature	Fruit de saison
		Fruit de saison	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Tarte au chocolat	
jeudi	Coleslaw	Carottes fraîches râpées Légumerie	Betteraves en salade	Pont de l'Ascension
	Sauté de bœuf au jus	Chili végétarien (sans viande)	Saucisse de Toulouse*/ de volaille	
Potatoes	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Riz créole	Lentilles au jus	Vache qui rit	
Montboissé	Brique de vache du Forez	Fruit de saison		
vendredi	Compote de pommes (ind)	Compote de pommes abricots (ind)		
	Salade de tomates fraîches Légumerie	Salade de boulghour	Melon jaune	
Beignet de poisson	Paupiette de veau à la moutarde	Bourride de poisson et ses légumes		
Petits pois au jus	Duo de haricots verts et beurres	<b>AU BORD DE LA MER</b> Fromage de brebis		
Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Nid d'abeille		
Gâteau du chef aux pépites de chocolat	Fruit de saison BIO			