

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

Menu sans viande - 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)	Paupiette de poisson sauce tomate	Filet de colin sauce citron	Quenelles locales sauce blanchz
mardi	Yaourt aromatisé	Purée de pommes de terre	Carottes sautées aux oignons	Epinards hachés
	REPAS VEGETARIEN Fruit de saison	Edam	Brie	REPAS VEGETARIEN Chanteneige
	Salade verte Légumerie	Compote de pommes bananes (ind)	Fruit de saison	Gâteau de semoule nappé caramel (ind)
	Galette végétale tomate mozzarella	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	Raviolis au saumon sauce crème**
	Vache qui rit	Poêlée de courgettes fraîches Légumerie	Choux fleurs béchamel	Cantal AOP
	Crème dessert (ind)	Petit suisse aromatisé	Fromage blanc nature	Fruit de saison
		Fruit de saison	REPAS VEGETARIEN Tarte au chocolat	
jeudi	Coleslaw	Carottes fraîches râpées Légumerie	Betteraves en salade	Pont de l'Ascension
	Filet de colin sauce julienne	Chili végétarien (sans viande)	Omelette nature	
Potatoes	REPAS VEGETARIEN Riz créole	Lentilles au jus		
Montboissé	Brique de vache du Forez	Vache qui rit		
vendredi	Compote de pommes (ind)	Compote de pommes abricots (ind)	Fruit de saison	
	Salade de tomates fraîches Légumerie	Salade de boulghour	Melon jaune	
Beignet de poisson	Tortilla pommes de terre	Bourride de poisson et ses légumes	REPAS VEGETARIEN	
Petits pois au jus	Duo de haricots verts et beurres	Fromage de brebis	REPAS VEGETARIEN	
Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Nid d'abeille	REPAS VEGETARIEN	
Gâteau du chef aux pépites de chocolat	Fruit de saison		REPAS VEGETARIEN	