

SEMAINE du	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
20 au 24 avril	Soupe aux vermicelles Spaghettis à la bolognaise Yaourt	Concombres à la crème Risotto végétarien Fruit de saison	Rillettes à la sardine Colombo de poisson Haricots verts Fromage	Salade verte et graines Saucisses de Toulouse Pommes de terre vapeur Biscuit maison et verre de lait
27 avril au 01 mai	Pâté et cornichons Daube au bœuf Carottes Yaourt	Œufs en mimosa Chili végétarien Riz Crème à la banane	Tomates et mozzarella Poisson à la sauce citron Epinards et boulgour Fruit de saison	fête du travail
04 au 08 mai	Feuilleté au fromage Poulet au curry Couscous Fruit de saison	Salade de lentilles Quiche au fromage Tiramisu	Carottes râpées Brandade de poisson Fromage blanc	armistice 1945
11 au 15 mai	Salade de riz Sauté de dinde Duo de haricots verts Crème chocolat	MENU ANTI-GASPI	féié	pont ascension
18 au 22 mai	Betteraves et œufs durs Chili con carné Riz Panna cotta	Taboulé Lasagnes végétariennes Mousse au chocolat	Potage aux vermicelles Pâtes aux deux saumons Fromage	Accras de légumes Rôti de porc Haricots verts Fruit de saison
du 25 au 29 mai	lundi de Pentecôte	Salade de pâtes Pizza végétarienne Compote de fruits	Salade verte aux graines Poisson pané Gratin de légumes Yaourt	Carottes râpées Spaghettis à la bolognaise Flan pâtissier
01 au 05 juin	Pizza tomate/fromage Hachis parmentier Brownie	Concombres à la crème Risotto végétarien Fruit de saison	Crudités Poisson à la normande Boulgour Fromage	Coleslaw Sauté d'agneau Ratatouille Yaourt
08 au 12 juin	Taboulé Blanquette de veau Riz blanc et noir Clafoutis	Crudités Croque monsieur végétarien Yaourt Fruit de saison	Radis/beurre Curry de poisson Gratin aux légumes Fromage	MENU ANTI-GASPI
15 au 19 juin	Toast chèvre miel Sauté de poulet Pâtes Yaourt	Œufs mimosas Gratin paysan Pdt fromage Fruit de saison	Salade de riz Colombo de poisson Brunoise de légumes Fromage blanc	Rillettes à la sardine Boulettes au bœuf Pommes de terre sautées Glace
22 au 26 juin	Choux-fleurs/carottes Rougail saucisses Légumes à la vapeur Fromage	Quiche aux légumes Dahl lentilles corail Patates douces Pana cotta	Betteraves/œufs durs Sauté de poisson Riz noir Yaourt	Taboulé Bœuf Bourguignon Pommes de terre vapeur Fromage blanc
29 juin au 03 juillet	Saucisson à l'ail Pizza jambon/fromage Micro-pousses Yaourt	Toast au guacamole Lasagnes de lentilles Gâteau au yaourt	Tomates/mozzarella Pâtes aux 2 saumons Crème vanille	MENU SURPRISE

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement.

Respect de la saisonnalité avec des légumes et des fruits frais. Plats "fait-maison" avec des approvisionnements locaux et/ou bio.
Utilisation de produits congelés en cas de non-réception de la marchandise.

