

MENU - MAI 2024



LOCAL = RÉGION OCCITANIE



BIO

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

JEUDI

VENDREDI

02/05/2024 - MENU ROUGE

Salade de tomates
Poulet basquaise
Riz rouge
Fraises au sucre

03/05/2024

Salade de carottes bio vinaigrette
Lasagne de bœuf
Sundae caramel

LUNDI

MARDI

MERCREDI

06/05/2024

Tarte au fromage
Beignet de calamar
Haricots verts bio
Yaourt sucré bio

07/05/2024 - VÉGÉTARIEN

Avocat vinaigrette
Gnocchi aux légumes
Fromage
Fruits de saison

FÉRIÉ

PONT DU 8 MAI

13/05/2024

Salade de pois chiches
Steak haché bio
Julienne de légumes aux herbes
Crème dessert vanille chocolat

14/05/2024

Salade verte
Tagliatelle carbonara
Compote bio

15/05/2024

Salade de choux rouge
Dos de poisson rôti
Mélange de céréales
Fromage
Fruits de saison

16/05/2024 - VÉGÉTARIEN

Concombre tzatziki
Parmentier de légumes
Yaourt brassé bio

17/05/2024

Betterave bio vinaigrette
Donuts de poulet
Brocolis à la crème
Pâtisserie

FÉRIÉ

21/05/2024

Friand à la viande
Escalope de dinde aux champignons
Rosti de légumes
Flan caramel bio

22/05/2024

Radis beurre
Saucisse végétale
Frites
Fromage
Fruits de saison

23/05/2024

Salade de pâtes bio au jambon bio
Poisson meunier
Carotte vichy
Pommes fruits au sirop

24/05/2024

Haricots verts vinaigrette
Omelette au fromage bio
Ratatouille
Gaufre

27/05/2024

Terrine de poisson
Escalope de veau
Polenta
Crème brûlée

28/05/2024

Charcuterie
Emincé de bœuf
Poêlée de légumes bio
Compote

29/05/2024

Tomates et dès de fromage
Dos de colin aux poivrons
Riz bio
Fraises

30/05/2024 - MENU LOCAL

Salade et grenade
Escalope de dinde
Lentille local au jus
Gâteau basque

31/05/2024

Carottes râpées vinaigrette aux noisettes
Sauté de porc au caramel
Coquillettes bio
Yaourt

