

Du 22 avril au 17 mai 2024

Menu Sommières				
	Du 22 avril au 26 avril	Du 29 avril au 03 mai	du 06 mai au 10 mai	Du 13 mai au 17 mai
Lundi	<p>Omelette nature du chef Omelette nature du chef Purée de panais Lou mirabel</p> <p>Végé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Salade de pâtes + mayonnaise</p> <p>Rigolo au fromage (roulé au fromage) Rigolo au fromage Choux-fleurs persillés</p> <p>Végé</p> <p>Fruit BIO de saison</p>	<p>Sauté de volaille Label Rouge Pavé fromager Purée de pommes de terre</p> <p>Végé</p> <p>Emmental Fruit BIO de saison</p>	<p>Choux-fleurs vinaigrette</p> <p>Tortellinis épinards ricotta et râpé Tortellinis épinards ricotta et râpé</p> <p>Végé</p> <p>Fruit BIO</p>
Mardi	<p>Sauté de volaille Label Rouge au jus Aiguillettes panées blé emmental Poêlée de légumes à la provençale (salsifis, tomates, courgettes) Yaourt nature + sucre</p> <p>Gâteau aux amandes et coco</p> <p>Végé</p> <p>Betteraves BIO en salade + vinaigrette</p>	<p>Chipolatas* / sauté de volaille LR Picoussel sauce tomate Lentilles au jus Saint Paulin</p> <p>Végé</p> <p>Carottes râpées BIO + vinaigrette</p>	<p>Steak haché au jus Galette végétale Frites</p> <p>Végé</p> <p>Petit suisse BIO aromatisé</p> <p>Gaufre</p> <p>BELGIQUE</p>	<p>Rôti de porc au jus* / sauté de volaille LR Aiguillettes panées blé emmental Légumes façon wok (céleri, carottes, courgettes)</p> <p>Végé</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>Taboulé BIO</p>
Mercredi	<p>Sauté de bœuf RAV au jus Tajine de pois chiches Semoule</p> <p>Flan chocolat</p> <p>Végé</p>	<p>Férialé</p>	<p>Férialé</p>	<p>Salade coleslaw BIO du chef</p> <p>Filet de poisson MSC sauce ciboulette Lentilles forestière Semoule BIO</p> <p>Coulommiers</p> <p>Végé</p>
Jeudi	<p>Filet de poisson MSC à la crème Falafels menthe coriandre Coquillettes</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Végé</p>	<p>Sauté de bœuf RAV aux 4 épices Haricots rouges aux 4 épices Pommes vapeurs</p> <p>Camembert BIO Crème vanille</p> <p>Végé</p>	<p>Férialé</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>ITALIE</p> <p>Sauce bolognaise Boulettes tomates mozzarella Macaronis et râpé</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Végé</p>
Vendredi	<p>Salade de blé à l'orientale (tomates, concombres, cumin) + vinaigrette</p> <p>Rôti de porc au jus* / Sauté de volaille LR au jus Boulettes tomates mozzarella</p> <p>Carottes BIO persillées du chef</p> <p>Compote de pommes BIO</p> <p>Végé</p>	<p>Filet de poisson meunière MSC Samoussas de légumes Courgettes fraîches sauce basquaise (tomates, oignons, poivrons)</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>Végé</p>	<p>Salade de tomates BIO</p> <p>Férialé</p>	<p>Salade de pois chiches nature</p> <p>Sauté de volaille Label Rouge aux herbes de provence Tortilla de pommes de terre Ratatouille fraîche (tomates, aubergines, courgettes, poivrons)</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Végé</p>