

Du 21 mai au 14 juin 2024

Menu Sommières

	Du 21 mai au 24 mai	Du 27 mai au 31 mai	Du 03 Juin au 07 Juin	Du 10 juin au 14 juin
<b>Lundi</b>	<b>Férié</b>	<b>Végé</b> Filet de poisson MSC sauce oseille Galette végétale Purée de pommes de terre  Gouda Compote pommes fraises	<b>Végé</b> Filet de colin MSC aux herbes de provence Tajine de pois chiches Semoule BIO  Crème dessert	<b>Végé</b> Melon Paupiette de veau au jus Haricots rouges sauce tomate Blé aux petits légumes (poireaux, carottes, navets)  Crème praliné
<b>Mardi</b>	Salade de pâtes BIO + mayonnaise  <b>Végé</b> Filet de colin MSC sauce citron Samoussas de légumes Haricots verts persillés Yaourt nature BIO + sucre	<b>Végé</b> Salade de lentilles aux échalotes + vinaigrette  Boulettes de bœuf sauce indienne (sauce tomate au curry) Boulettes tomates mozzarella Beignets de salsifis  Fruit de saison BIO	<b>Végé</b> Pastèque Œufs durs BIO mayonnaise Œufs durs BIO mayonnaise Salade de pâtes  Compote pommes framboises	<b>Végé</b> Tomate croc'sel Poisson pané MSC + citron Pavé fromager Gratin d'aubergines et pommes de terre  Fruit BIO
<b>Mercredi</b>	Concombres sauce fromage blanc Sauté de porc* sauce forestière / Sauté de volaille Label Rouge sauce forestière Omelette aux fines herbes du chef Pommes de terre röstis <b>POLOGNE</b> Compote de pommes abricots	<b>Végé</b> Sauté de poulet Label Rouge au thym Pavé fromager Carottes fraîches aux petits oignons Tomme des Pyrénées Gâteau du chef aux pommes Tomates BIO en salade + vinaigrette	<b>Végé</b> Carottes râpées BIO + vinaigrette CARRY de porc* / sauté de volaille LR Nuggets végétaux Poêlée gourmande (pommes de terre, courgettes, pois gourmand) Tarte au flan	<b>Végé</b> Friand au fromage Omelette du chef Omelette du chef Courgettes persillées Saint Paulin BIO Salade verte + vinaigrette
<b>Jeudi</b>	Pois chiches et légumes couscous <b>Végé</b> Pois chiches et légumes couscous Semoule BIO Tomme blanche Fruit de saison BIO	<b>Végé</b> Emincé de porc à la moutarde* / sauté de volaille LR au jus Picoussel sauce tomate Tortis + râpé Tartare nature	<b>Végé</b> Sauce bolognaise Lentilles sauce tomate Macaronis BIO + râpé Brie Fruit de saison BIO	<b>Végé</b> Sauté de volaille Label Rouge au paprika Aiguillettes panées blé emmental Pennes BIO + râpé Fruit BIO de saison
<b>Vendredi</b>	<b>Végé</b> Colombo de volaille Label Rouge Aiguillettes panées blé emmental Courgettes fraîches persillées Crème anglaise Gâteau maison au chocolat	<b>Végé</b> Melon BIO Tortilla de pommes de terre et oignons Tortilla de pommes de terre et oignons Petits pois au jus <b>ESPAGNE</b> Crème catalane du chef	<b>Végé</b> Taboulé BIO Estouffade de bœuf RAV à la Niçoise (tomates, oignons, poivrons, olives noires) Galette végétale Ratouille fraîche (tomates, aubergines, courgettes) Yaourt nature BIO + sucre	<b>Végé</b> Rôti de volaille Label Rouge Œufs durs froids Macédoine mayonnaise Yaourt BIO à la vanille Gâteau du chef aux pépites de chocolat