

MAI 2022**

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
Semaine du 2 au 6 Mai 2022	Feuilleté au fromage Jambon de dinde Carottes vichy Yaourt aux fruits Fruit de saison	Carottes rapées Rôti de bœuf Pomme de terre Rosti Emmental Compote	MENU VÉGÉTARIEN Coleslaw Gratin dauphinois Salade Fromage blanc Fraises	Radis au beurre Dos de colin Semoule Saint Moret Liégeois	Salade pommes de terre vinaigrette Aiguillettes de poulet Courgettes sautées Fromage Cœur coulant chocolat
Semaine du 9 au 13 Mai 2022	MENU VÉGÉTARIEN Surimi mayonnaise Quiche aux légumes Salade Fromage Glace	Concombres à la crème Sauté de veau Pommes de terre vapeur Fromage blanc Compote	Salade de riz, tomates, maïs Saumon Ratatouille Yaourt aux fruits Gâteau individuel	Betteraves vinaigrette Haut de cuisse de poulet Petits pois carottes Camembert Fruit de saison	Asperges sauce cocktail Pâtes bolognaises Salade Fromage frais Kiwi
Semaine du 16 au 20 Mai 2022	Grillon charentais Boulette d'Agneau Petits pois carottes Tomme blanche Semoule au lait	Salade d'avocats Aiguillettes de poulet Poêlée de légumes Fromage Barre Bretonne	Asperges bio vinaigrette Lasagnes bolognaises Salade Velouté fruits Gâteaux individuels	MENU VÉGÉTARIEN Salade de riz composée Œufs durs Epinards hachés Saint Nectaire Banane	Tomates basilic Dos de lieu sauce beurre blanc Pommes de terre vapeur Yaourts aux fruits Fraises
Semaine du 23 au 27 Mai 2022	MENU VÉGÉTARIEN Carottes rapées aux raisins Nuggets végétal Pois cassés Velouté fruits Fruit de saison	Salade croustons emmental Rôti de dinde au jus Coquillettes Saint Moret Ananas	Concombres ciboulette Dos de lieu à la basquaise Riz pilaf Tartare Compote maison		

*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim.

**Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser.

Bleu = fait maison Vert = Bio/Local

JUIN 2022**

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
Semaine du 30 Mai au 3 Juin 2022	Salade de pâtes au thon Echine de porc Haricots verts persillés Buche de chèvre Pomme	Radis au beurre Moules marinières Galette de pomme de terre Carré frais Flan pâtissier	MENU VÉGÉTARIEN Pamplemousse Riz cantonais Salade Fromage Mousse au chocolat	Taboulé oriental Sot l'y laisse au basilic Ratatouille Petit Suisse Banane	Choux blanc vinaigrette Tartiflette maison Salade Fromage blanc Compote
Semaine du 6 au 10 Juin 2022	MENU VÉGÉTARIEN Œufs durs mayonnaise Couscous végétarien Semoule Comté Fraises	Salade de tomates mozzarella Blanquette de dinde Riz pilaf Kiri Crème dessert	Avocats sauce cocktail Hachis parmentier Salade Fromage Fruits au sirop	Melon Wings de poulet Purée maison Mimolette Fruits frais	Salade maïs, tomates, emmental Filet de julienne Courgettes sautées Fromage individuel Glace
Semaine du 13 au 17 Mai 2022	Pastèque Tomates farcies Riz créole Crème anglaise Gâteau individuel	MENU VÉGÉTARIEN Tomate œufs durs Omelette Salade Saint Paulin Liégeois	Taboulé Haut de cuisse de poulet Petits pois Petit Filou Compote	Coleslaw Joue de bœufs Pommes de terre vapeur Petit Suisse Cerises	Concombres tomates Dos de cabillaud Flan de légumes Camembert Tarte aux pommes
Semaine du 20 au 24 Juin 2022	Melon Pâtes bolognaise Babybel Cerises	MENU VÉGÉTARIEN Carottes rapées Tajine de légumes Semoule Fromage frais Glace	Macédoine de légumes Quiche Lorraine Salade Semoule au lait Gâteau individuel	Betteraves aux pommes Chipolatas de volaille Lentilles carottes Boursin Fruits de saison	Concombres à la crème Moules marinières Chips Saint Nectaire Pomme au four

*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim.

**Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser.

Bleu = fait maison Vert = Bio/Local

JUILLET 2022**

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
Semaine du 27 Juin au 1er Juillet 2022	Concombre à la menthe Pizza Salade de croustons Yaourt à boire Fruit de saison	Salade tomates , maïs, œufs Rôti de bœuf Pommes de terre salardaises Fromage Fraises	Melon Salade de pâtes , surimi Fromage Glace	MENU VÉGÉTARIEN Toast boursin concombres , aneth Croustillant au fromage Ratatouille Emmental Pâtisserie	Tomates , maïs, fêta Brandade de morue Salade Fromage blanc Compote
Semaine du 4 au 7 Juillet 2022	MENU VÉGÉTARIEN Taboulé Œufs durs Choux fleurs bechamel Vache qui rit Yaourt aux fruits	Tomates basilic Cheese Burger Pommes de terre sautées Fromage Glace	Melon Jambon blanc Chips Yaourts à boire Fruit de saison	Concombres à la menthe Salade de pâtes composée Crème dessert Fruit de saison	

*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim.

**Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser.

Bleu = fait maison Vert = Bio/Local