

MAI 2024

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
Semaine du 29 Avril au 3 Mai 2024	Concombre à la crème Haut de cuisse poulet Bio Pâtes St Môret Bio Compote Bio	MENU VEGETARIEN Salade de pois chiches Œufs brouillés bio au fromage Salade d'endives Camembert Banane		Salade de riz Rôti de bœuf Poelée de légumes Emmental bio Fruit de saison	Salade de crudités Dos de lieu noir Gratin de courgettes Yaourts des Charentes Gâteau maison
Semaine du 6 au 10 Mai 2024	Asperges Pâtes Bolognaise Salade Petit suisse Fruit de saison	Tomate mozzarella Rôti de porc Haricots verts Chèvre Gâteau maison			
Semaine du 13 au 17 Mai 2024	Carottes râpées Rôti de veau bio Petits pois Vache qui rit bio Semoule au lait	MENU VEGETARIEN Œufs durs bio Riz Cantonais végétarien Salade Saint nectaire Poire	Salade de lentilles Filet de lieu Carotte vichy Petit suisse Fruit de saison	Salade de concombre fête Poulet Rôti bio Pâtes Tomme Blanche Flan maison	Charcuterie Brandade de morue Salade Fromage blanc Bio Fraises
Semaine du 20 au 24 Mai 2024		Radis au beurre Gigot d'agneau Haricots blanc bio Carré frais Crème dessert	Salade Pdt échalotes Filet de poulet Tomates provençales Mimolette Fruit de saison	Salade tomate/ concombre Filet d'églefin Brocolis Brie Gâteau au chocolat	MENU VEGETARIEN Choux fleurs vinaigrette Chili végétarien Riz pilaf Yaourts bio des Charentes Fruit de saison
Semaine du 27 au 31 Mai 2024	Tomates Mozzarella Sauté de porc au lait de coco Boulgour bio Babybel bio Fruit au sirop	Salade de riz Rôti de bœufs bio Poelée de courgettes Camembert Fraises	Concombre Lasagnes maison Salade Petit suisse Compote	MENU VEGETARIEN Carottes râpées Œufs durs bio Ratatouille Fromage blanc bio Flan patissier maison	Salade de pâtes Dos de cabillaud Epinards hachés Gouda Nectarine

*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 = maison Vert = Bio / Local (pain Bio)**

JUN - JUILLET 2024

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
Semaine du 3 au 7 Juin 2024	Feuilleté au fromage Sauté de veau provençale Gratin de Brocolis Chanteneige Banane	MENU VEGETARIEN Salade de lentilles bio Lasagnes végétariennes Salade Cantal Crème aux œufs	Melon Saucisse de volaille Flageolets Fromage blanc Compote	Pastèque Moules Marinières Pommes rosti Yaourts Bio des Charentes Glace	Asperges Croque Monsieur Salade Brie Nectarine
Semaine du 10 au 14 Juin 2024	Radis au beurre Merguez/ poulet Couscous Saint nectaire Glace	Salade piémontaise Rôti de bœufs bio Haricots verts Saint Môret bio Pêche	MENU VEGETARIEN Avocats tomate Œufs brouillés Piperade Petit filous Pâtisserie	Pastèque Rôti de porc bio Poêlée de courgettes Tomme Gâteau maison	Sardines Moules marinières Pomme rosti Six de savoie Fraises
Semaine du 17 au 21 Juin 2024	Coleslaw Rôti de veau bio Poêlée de légumes Coulommiers Mousse au chocolat	MENU VEGETARIEN Œufs bio mayonnaise Quiches au fromage Salade Gruyère Fruits de saison	Salade de concombre Olive Sot l'y laisse Riz pilaf Camembert Glace	Carottes râpées Poulet bio Poêlée de légumes basquaise Kiri bio Semoule au lait	Melon Brandade de morue Salade Fromage blanc bio Compote
Semaine du 24 au 28 Juin 2024	Salade concombre fête Sauté de lapin Petit pois Saint môret bio Riz au lait	Melon Gigot d'agneau Duo de carottes Emmental bio Gâteau maison	Mortadelle Hachis parmentier Salade Camembert Compote maison	MENU VEGETARIEN Salade tomate, maïs, cœurs de palmiers Tajine de légumes Semoule Gouda Pêche	Betteraves Moules marinières Pomme Rosti Fromage blanc bio Fraises
Semaine du 1 au 5 Juillet 2024	MENU VEGETARIEN Salade de courgettes/ carottes râpées Œufs durs Gratin de brocolis Kiri bio Semoule au lait	Pastèque Burger Pdt au four Saint nectaire Glace	Asperges Jambon blanc Chips Petit filous Banane	Melon Rôti de bœuf Poêlée de courgettes Chèvre Gâteau individuel	Salade de riz au thon Œufs durs Fromage portion Nectarine

*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 = maison Vert = Bio / Local (pain Bio)**