



Menus du 30 mai au 30 juin 2023

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 29/05 au 02/06	Lundi de Pentecôte	Tomate mozzarella Brandade de morue Paris Brest	Terrine aveyronnaise Omelette Ratatouille BIO à l'huile d olive/riz Fruit BIO	Concombre ciboulette Pâte « bolo-végé » (lentilles corail BIO, carottes, sauce tomate) Flan nappé caramel	Salade petit épeautre, thon, échalote Emincé de veau aux poivrons Courgettes béchamel Crème dessert BIO
du 05/06 au 09/06	Salade haricots verts - tomate cerise Cappelletti au fromage Moelleux noisette cacao	Feuilleté fromage Rôti de porc Purée pomme de terre- carottes BIO Fruit BIO	Pomelo Couscous au merguez Semoule BIO Yaourt BIO vanille	Salade BIO au céleri branche et graines tournesol Filet de poisson MSC Riz BIO aux petits légumes Fromage BIO	Salade de lentilles BIO à la féta AOP Mijoté de bœuf BIO Haricots plats vapeur Fruit BIO
du 12/06 au 16/06	Carottes BIO râpées Haut de cuisse de poulet Pâtes BIO à la tomate Yaourt BIO	Salade de pomme de terre mimolette Poisson pané MSC Haricots beurre Fruit BIO	Macédoine de légumes Tarte chèvre tomate basilic Chou fleur BIO béchamel Fruit	Tomate BIO mozzarella Sauté de veau BIO aux olives Courgettes BIO Tarte aux pommes	Concombre BIO vinaigrette Filet de poisson MSC Sarrazin sauté à l'indienne Petit suisse BIO
du 19/06 au 23/06	Tarte au fromage Poisson meunière MSC Petits pois extra fins Fruit BIO	Salade de pâte BIO Œuf poché Epinard BIO béchamel Mousse chocolat BIO	Radis beurre Sauté de mouton aux légumes Pomme vapeur Yaourt BIO	Pastèque /melon Escalope de dinde au curry Ratatouille - blé BIO Fromage AOP	Betterave cuite BIO féta AOP Chipolata Haricots blancs à la tomate Fruit BIO
du 26/06 au 30/06	Taboulé à la semoule BIO Pilon de poulet Flan de légumes Fruit BIO	Salade BIO au fromage Emincé de bœuf Brocoli Gâteau maison	Céleri rave cuit mayonnaise Filet de poisson MSC Pâtes au fromage Fruit	Tomate BIO vinaigrette Paella végétale (h. vert, champi, petits pois, poivrons) Riz BIO Liégeois chocolat	Concombre BIO Sauté de porc au miel Frites en quartiers Yaourt fruité BIO



Élaboré sur place

F : produit brut frais



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France



Menu inspiré par les enfants

Pain à la farine Bio servi du Mardi au Vendredi