



Menus du 01 mai au 02 juin 2023

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 01/05 au 05/05	Férié	Salade olives et noix Ravioli bœuf au fromage Crème dessert chocolat BIO	Macédoine mayonnaise Rôti de porc à la moutarde Pommes frites Fruit de saison BIO	Carottes BIO râpées Dahl de lentilles corail Blé BIO Yaourt à boire BIO	Endives au bleu Ragout de mouton Haricots beurre Fromage blanc fruité BIO
du 08/05 au 12/05	Férié	Betterave cuite BIO vinaigrette Hachis Parmentier Fruit de saison	Œuf dur salade Poisson pané MSC Petits pois Fromage BIO	Batavia au fromage Tajine de pois chiche au pruneau IGP Semoule BIO Tarte aux pommes	Haut de cuisse poulet au paprika Gratin pomme de terre poireau Yaourt vanille BIO Fruit de saison
du 15/05 au 19/05	Céleri cru râpé mayonnaise Sauté de veau aux champignons Coquillettes BIO Fromage AOP	Salade maïs et mozzarella Escalope de dinde panée Poêlée de légumes BIO Fruit de saison BIO	Couscous végétarien (courgettes, carotte, céleri, raisin sec) Quinoa BIO Petit suisse fruité BIO Fruit de saison	Férié	Pont
du 22/05 au 26/05	Radis beurre Poisson meunière MSC Pâtes au fromage Purée de fruits BIO	Feuilleté fromage Galette au boulgour Haricots verts extra fins persillade Fruit de saison BIO	Carottes râpées Filet de colin lieu MSC au citron Julienne légumes et quinoa BIO Yaourt BIO	Salade BIO au pop corn BIO Emincé de bœuf au jus Purée pomme de terre courgette Mousse au chocolat	Rougail saucisse Riz BIO Fromage AOP Fruit de saison BIO
du 29/05 au 02/06	Lundi de Pentecôte	Tomate BIO mozzarella Brandade de morue Paris Brest	Terrine aveyronnaise Omelette sauce aurore Ratatouille BIO à l'huile d olive/riz Fruit de saison BIO	Concombre BIO ciboulette Pâtes « Bolo-Végé » (lentille BIO, légumes BIO, sauce tomate) Flan nappé caramel	Salade pois chiche, thon, échalote Emincé de veau aux poivrons Courgettes béchamel Crème dessert 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