



# Menus du 22 avril au 24 mai 2024



	Du 22 au 26 avril	Du 29 au 03 mai	Du 06 au 07 mai	Du 13 au 17 mai	Du 21 au 24 mai
<b>LUNDI</b>	Sardine à la tomate Maquereaux à la moutarde Salade de tomates Chili con carne Riz blanc Fromage à la coupe Fruits frais	Salade Printanière Salade d'artichauts Civet de joue de bœuf Frites Fromage bio Corbeille de fruits frais	Salade de Pommes de terre Émincé de Betteraves/Oignons rouges Sauté de porc Poêlée campagnarde Laitage bio Fruits de saison	« Carn de Parol » (Pâté de tête) Salade d'endives au jambon Paella Valencienne Laitage Bio Corbeille de fruits frais	FERIE
<b>MARDI</b>	Salade de lentilles Salade de pâtes Galette Mozzarella Emmental Printanière de légumes Fromage bio Fruits de saison	Roulé au fromage Pizza complète Salade verte Canard aux olives Pâtes Laitage de nos montagnes Fruits de saison	Tian légumes basilic/Chèvre Chou-fleur mimosa Cuisse de poule Sauce suprême Frites Fromage bio Corbeille de fruits frais	Salade Niçoise Courgettes et carottes râpés vinaigrette Spaghettis Bio Bolognaise végétarien Fromage Bio Corbeille de fruits frais	Salade sucré/salé Roquette Noix/Feta Saucisse de Toulouse Pommes sarladaises Fromage Fruits de saison
<b>JEUDI</b>	Mesclun aux lardons et bleu Poivrons grillés Blanquette de dinde Tagliatelles Bio Pâtisserie	Asperges fraîches Salade aux croutons de chèvre Tomate farcie végétarienne Riz blanc Flan maison vanille Flan maison chocolat	FERIE	Radis beurre Avocat sauce cocktail Salade de moules Calamars à la Méridionale Mélange de céréales Bio Pâtisserie	Rouleau de printemps Sushi « maison » Salade verte Vol au vent forestière Carottes Vichy Panna cotta aux fraises Crème dessert chocolat/Café
<b> VENDREDI</b>	Charcuterie Salade composée Gratin de Poisson Poêlée de légumes Laitage Bio Corbeille de fruits	Carottes râpées rémoulade Concombres Bulgare Poisson à l'Américaine Pommes de terre / haricots verts Compote de pommes/Biscuit	FERIE	Salade de Quinoa Asperge et petits pois Bœuf Mironton Chou-fleur vapeur Île flottante Mousse citron	Salades Piémontaise et Gersoise Dos de poisson Légumes provençal Laitage bio Corbeille de fruits frais

Le Chef Cuisinier

Thierry PINEDA

l'Adjoint-Gestionnaire

Françoise CAZENOVE

La Principale

Nathalie GOURLAY