

MENUS '4 SAISONS' | DU 26 avril 2021 AU 28 mai 2021

Menu BIO LOCAL

	Du 26 avril AU 30 avril	Du 03 mai AU 07 mai	Du 10 mai AU 14 mai
lundi	Salade de haricots verts BIO (B) Moussaka ***	Radis beurre Emincé de volaille à la moutarde	Betteraves en salade BIO Galette végétale BIO (B) Purée de pomme de terre BIO Yaourt à la vanille BIO
mardi	Cantal (O) Compote de pommes Taboulé à la menthe BIO (B) Poisson pané Poêlée de légumes Vache qui rit (O) Fruit de saison bio (B)	Bleu (O) Fruit de saison (B) Salade verte (B) Chili végétarien *** (V)	Yaourt à la vanille BIO Compote de pommes bananes BIO Salade de pâtes tricolores BIO (B) Filet de poisson sauce crème Poêlée bretonne
mercredi	Betteraves en salade BIO Filet de poulet au thym BIO (B) Petit pois au jus BIO Emmental BIO Fruit de saison BIO	Comté (O) Cocktail de fruits (ind) Crêpe au fromage Omelette nature (B) Purée de 3 légumes Saint Nectaire (O) Liegeois chocolat BIO (B)	Saint Bricet (O) Fruit de saison BIO (B) Courgettes râpées BIO à l'huile d'olive et fêta (B) Sauté de veau aux herbes de provenances Epinards et croûtons BIO (B) Yaourt nature local (O) Beignet aux pommes
jeudi	Concombre frais LEGUMERIE sauce bulgare (V) Sauté de bœuf BIO aux olives (B) Potatoes Petit suisse aromatisé bio (B) Tarte au flan Carottes râpées BIO (B)	Salade de tomates à l'échalottes BIO Knack de volaille BIO (B) Gratin de brocolis BIO Carré frais BIO (B) Fruit de saison BIO	Pont de l'Ascension
vendredi	Tortellini ricotta épinards sauce verte ** (V) Six de savoie (O) Flan vanille caramel BIO	Salade cajun (haricots rouges, poivrons, maïs) Boulettes de bœuf sauce indienne Courgettes fraîches en persillade LEGUMERIE (V) Fromage blanc nature BIO (B) Fruit de saison BIO (B)	
lundi	Du 17 mai AU 21 mai Salade de lentilles BIO à l'échalotte (B) Quenelles sauce aurore (V) Julienne de légumes (carotte, courgette) LEGUMERIE (V) Vache qui rit Crème dessert BIO (B) Radis beurre Paupiette de veau aux oignons Macaronis BIO (B) Emmental (O) Compote de pommes abricots BIO (B) Taboulé BIO Steak haché BIO au jus (B) Poêlée de légumes BIO (B) Emmental BIO (B) Fruit de saison BIO Salade de chou fleur BIO (B) Poulet façon Gaston Gérard (B) Frites Six de savoie (O) Brownies du chef (B) Melon bio (B)	Du 24 mai AU 28 mai Pentecôte Tomate croq'sel Lasagnes de légumes *** (V) Vache Picon (O) Fruit de saison (B) Pastèque Saucisse fumée* / Saucisse de volaille Haricots verts persillés BIO (B) Yaourt aromatisé local (B) Fruit de saison BIO (B) Concombre frais à la ciboulette LEGUMERIE (V) Blanquette de poisson (B) Carottes sautées aux oignons Cantal (O) Fruit de saison BIO (B) Salade de pépinettes BIO Sauté de volaille sauce forestière BIO (B) Petits pois à la barigoule BIO (B) Fromage blanc BIO (B) Gâteau du chef BIO au citron (B)	
mardi			
mercredi			
jeudi			
vendredi	MASSILIA (MARSEILLE) Filet de colin sauce rouille Ratatouille fraîche LEGUMERIE (V) Bûchette brique de vache bio (B) Tropézienne		