

Menus

Période du 30 mai au 1^{er} juillet 2022

Certains légumes sont issus de la régie agricole municipale.



<p>VÉGÉTARIEN</p> <p>Lundi 30 mai</p> <p>Concombre à la crème Petits légumes aux pois chiches Boullgour Fromage Compote pomme pêche</p> <p>BIO</p>	<p>Mardi 31 mai</p> <p>Salade de pâtes Haut de cuisse de poulet Ratatouille BIO Laitage BIO Pomme</p>	<p>Jeudi 2 juin</p> <p>Carottes râpées BIO Sauté de bœuf aux olives Brocolis Fromage BIO Beignets</p>	<p>Vendredi 3 juin</p> <p>Salade de haricots verts Filet de poisson et son coulis de petits pois / Riz BIO Fromage BIO Abricots</p>
<p>FÉRIÉ</p> <p>LUNDI DE PENTECÔTE</p>	<p>VÉGÉTARIEN</p> <p>Mardi 7 juin</p> <p>Salade de lentilles BIO Œuf béchamel Épinards Fromage BIO Poire</p>	<p>Jeudi 9 juin</p> <p>Salade verte Paleron Carottes vichy BIO Fromage Millefeuille</p>	<p>Vendredi 10 juin</p> <p>Salade de choux-fleurs Poisson meunière Riz à la tomate BIO Laitage BIO Melon</p>
<p>Lundi 13 juin</p> <p>Pizza Poisson béarnaise Haricots verts Fromage Nectarine</p>	<p>Mardi 14 juin</p> <p>Salade de tomates BIO Couscous d'agneau Laitage BIO Compote pomme fraise</p>	<p>VÉGÉTARIEN</p> <p>Jeudi 17 juin</p> <p>Salade verte Steak végétarien Purée de pomme de terre Fromage Crème dessert</p>	<p>Vendredi 17 juin</p> <p>Salade de riz Aïoli et légumes BIO Laitage BIO Pastèque</p>
<p>Lundi 20 juin</p> <p>Betteraves Moules BIO Frites BIO Laitage Pêche</p>	<p>Mardi 21 juin</p> <p>Taboulé au thon Brochette de volaille Choux-fleurs BIO Fromage BIO Banane</p>	<p>Jeudi 23 juin</p> <p>Courgette râpée BIO Paupiette de veau Aubergine Bayaldi Laitage BIO Gâteau roulé</p>	<p>VÉGÉTARIEN</p> <p>Vendredi 24 juin</p> <p>Salade à la grecque Lasagne de légumes grillés Fromage Cube de pêche</p>
<p>VÉGÉTARIEN</p> <p>Lundi 27 juin</p> <p>Céleri rémoulade Poisson Courgette braisée Fromage BIO Lingot abricots</p>	<p>Mardi 28 juin</p> <p>Fond d'artichauts Poulet basquaise Riz BIO Laitage BIO Fraise</p>	<p>Jeudi 30 juin</p> <p>Pamplémousse Goulash Pomme vapeur BIO Fromage BIO Crème caramel</p>	<p>Vendredi 1^{er} juillet</p> <p>Croissillon emmental Poisson meunière Petit-pois Carottes BIO Fromage BIO Melon</p>

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).