

## MENUS DU 17 MAI AU 11 JUIN 2021

### lundi 17 mai

Salade de crudités  
Crêpe au fromage  
Ratatouille  
Mimolette  
Compote pomme / poire 

### mardi 18 mai

Carottes râpées   
Parmentier de poisson   
Yaourt aux fruits

### mercredi 19 mai

Salade de blé    
Rôti de porc  
s/viande : tarte aux poireaux  
Haricots verts   
Tomme de vache  à la coupe  
Fraises  

### jeudi 20 mai

Mesclun de salades    
Spaghetti  bolognaise   
s/viande : spaghetti  bolognaise végétale   
Tomme d'Anjou  à la coupe  
Mat. : petit pot de glace choco/vanille  
Elém. : cône chocolat

### vendredi 21 mai

Radis / Beurre  
Dos de lieu noir sauce à l'aneth   
Duo de courgettes / Quinoa   
Fromage blanc  / Confiture

### lundi 24 mai

FÉRIÉ

### mardi 25 mai

Salade verte  
Steak végétal  
Poêlée de légumes  
Édam / Kiwi

### mercredi 26 mai

Gaspacho   
Escalope de veau label  aux champignons   
s/viande : tarte au fromage  
Macaronis   
Petits suisses aux fruits

### jeudi 27 mai

Salade de concombres    
Daube de bœuf     
s/viande : omelette   
Pommes vapeur  
Bûche de chèvre à la coupe  
Salade de fruits

### vendredi 28 mai

Taboulé   
Sauté de poulet  coco curry   
s/viande : crêpe aux champignons  
Wok de légumes  
Kiri / Banane 

### lundi 31 mai

Betteraves  Couscous  végétarien   
Tomme de chèvre à la coupe  
Compote de pommes  
Galette St Michel

### mardi 1 juin

Salade de pommes de terre   
Pavé de colin à l'estragon   
Poêlée de légumes   
St Nectaire à la coupe  
Fruit 

### mercredi 2 juin

Salade de boulgour    
Axoa de veau   
s/viande : boulettes de soja  
Haricots verts   
St Paulin à la coupe / Fruit

### jeudi 3 juin

Concombre    
Tagliatelles  carbonara   
s/viande : tagliatelles  aux fruits de mer   
Liégeois au chocolat

### vendredi 4 juin

Salade de brocolis   
Colombo de bœuf label     
s/viande : colombo de cabillaud   
Purée de patate douce   
Vache qui rit / Fruit 

### lundi 7 juin

Mesclun de salades    
Omelette au fromage    
Ratatouille  
Tomme givrée  à la coupe  
Tarte au citron

### mardi 8 juin

Céleri rémoulade   
Blanquette de veau     
s/viande : galette de quinoa  
Coquillettes   
Yaourt nature / Confiture

### mercredi 9 juin

Salade de tomates    
Poisson frais à la provençale   
Gratin de courgettes    
Pavé d'affinois  
Fruit 

### jeudi 10 juin

Salade de crudités    
Rougail saucisse   
s/viande : rougail saucisse végétale   
Riz basmati   
Yaourt bulgare sucré 

### vendredi 11 juin

Salade de lentilles    
Escalope label   de poulet aux champignons   
s/viande : merlu sauce normande   
Duo de carottes  
Tomme de vache  à la coupe  
Fruit

 : fait maison

 : produits région Occitanie

**L'ensemble des plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes les plus courants :**  
œufs, produits à coque, soja, lupin, lait (y compris lactose), sulfites, poisson, crustacés, soja, céréales contenant du gluten, arachides, sésame, céleri, moutarde.

**Les enfants devant suivre un régime alimentaire spécifique pour raison médicale devront le faire sous forme de PAI**

