

Menu



MAI 2022

Produits BIO

Produits de l'agriculture locale

NB :

- dans tous nos menus la viande de bœuf est d'origine française ou limousine
- Les pommes de terre bio proviennent de l'exploitation de M. Montjoffre (Rochechouart)

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction du contexte d'approvisionnement

	Semaine du 2 au 6	Semaine du 9 au 13	Semaine du 16 au 20	Semaine du 23 au 27	Semaine du 30 au 31
Lundi	<p>Repas sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"> radis-beurre - omelette au fromage sauce tomate et salade - madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> tomates Mozzarella - haricots verts boulettes de bœuf - cake raisins 	<ul style="list-style-type: none"> pain perdu et sa verdurette - émincé de bœuf haricots beurre - yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> melon à l'italienne - paella de blé - banane au citron 	<ul style="list-style-type: none"> betteraves vinaigrette - patates farcies salade - fromage
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> coleslaw - couscous maison agneau- merguez - pot de crème 	<ul style="list-style-type: none"> crêpe au fromage - salade - petits farcis du moment - pêche au sirop 	<p>Repas sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"> tomates au thon - macaronade au fromage - compote 	<ul style="list-style-type: none"> salade de perles - brochette de dinde gratin de courgette - fraises 	<p>Repas sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"> salade de riz au thon - omelette salade - yaourt
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> brick fromage - salade - poulet basquaise - fromage - sorbet 	<ul style="list-style-type: none"> céleri rémoulade - paupiette de veau sauce champignons petits pois - Suisse aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> pamplermousse - croque-monsieur salade - fromage - île flottante 	<ul style="list-style-type: none"> salade mélangée - escalope de porc purée - crème chocolat 	
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> salade de pêches - brebis - jambon blanc pâtes - fruit du moment 	<ul style="list-style-type: none"> macédoine - tomate - ravioli - salade de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> salade de crevettes - émincé de volaille à l'ancienne riz pilaf - fromage blanc au coulis de framboises 		
Vendredi	<ul style="list-style-type: none"> concombres à la crème de basilic - poisson pané carottes au jus - pain perdu 	<ul style="list-style-type: none"> melon - brandade de morue maison salade - Brie farci à la tomate confite 	<ul style="list-style-type: none"> carottes râpées - mimolette - filet de truite épinards - nougat glacé maison 		

Menu



MAI 2022

**Produits
allergènes**

	Semaine du 2 au 6	Semaine du 9 au 13	Semaine du 16 au 20	Semaine du 23 au 27	Semaine du 30 au 31
Lundi	Lactose Gluten Sulfite Œuf Moutarde	Lactose Gluten Sulfite Œuf Moutarde	Lactose Gluten Sulfite Œuf Moutarde	Lactose Gluten Sulfite Moutarde Crustacés	Lactose Gluten Sulfite Œuf Moutarde
Mardi	Lactose Gluten Sulfite Œuf Moutarde Céleri	Lactose Gluten Sulfite Œuf Moutarde	Lactose Gluten Sulfite Œuf Moutarde Poisson	Lactose Gluten Sulfite Œuf Moutarde	Lactose Gluten Sulfite Œuf Moutarde Poisson
Mercredi	Lactose Gluten Sulfite Moutarde	Lactose Gluten Sulfite Œuf Moutarde Céleri	Lactose Gluten Sulfite Œuf Moutarde	Lactose Gluten Sulfite Œuf Moutarde	
Jeudi	Lactose Gluten Sulfite Œuf Moutarde	Lactose Gluten Sulfite Œuf Moutarde	Lactose Gluten Sulfite Œuf Moutarde Crustacés		
Vendredi	Lactose Gluten Sulfite Œuf Moutarde Poisson	Lactose Gluten Sulfite Moutarde Poisson	Lactose Gluten Sulfite Œuf Moutarde Poisson Fruits à coques		