

MENU '4 SAISONS' DU 06 mai 2019 AU 05 juillet 2019

Menu Cournonsec Mai Juin

	SEMAINE DU 06 mai AU 10 mai	SEMAINE DU 13 mai AU 17 mai	SEMAINE DU 20 mai AU 24 mai	SEMAINE DU 27 mai AU 31 mai
Lundi	Tarte aux légumes Brandade de morue** Yaourt sucré Fruit BIO	Salade de haricots rouges Tortilla pommes de terre oignons Haricots beurres Beaufort Fruit BIO	Carottes râpées BIO Rôti de veau au jus Poêlée de légumes aux épices Plateau de fromages Beignet aux pommes	Taboulé BIO Poulet façon Grand-mère Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison
Mardi	Carottes râpées feta olives Spaghettis bolognaise et râpé Compote de pommes BIO	Salade coleslaw BIO Filet de colin sauce Nantua Poêlée carottes, champignons Encalat du larzac Riz au lait	Salade verte BIO Cassoulet*/ Omelette aux fines herbes (Haricots blancs au jus) Yaourt local sucré Fruit de saison	Sauté de bœuf aux oignons Riz de camarque Comté BIO Glace Pastorals
Mercredi	08-mai	Betteraves au curcuma Sauté d'aigleau Riz pilaf Petit suisse sucré Fruit de saison BIO	Pois chiches vinaigrette au curry Moussaka de courgette** Brie Fruit de saison BIO	Lasagnes de légumes maison** Vache Picon Compote de poires BIO
Jeudi	Salade de saison Veau marenço BIO Gratin de salsifis et pommes de terre Fromage blanc Clatoufis du chef	Salade de lentilles Colombo de porc* / Paupiette de saumon à l'oseille Gratin de choux fleurs Crème dessert chocolat BIO	Rosette*/Macédoine mayonnaise Filet de poisson sauce mexicaine Pâtes BIO et râpé Fruit de saison	Ascension
Vendredi	Concombre Tzatziki Couscous Carré frais BIO Glace	Radis râpés BIO Aiguillettes de poulet sauce suprême Purée de petits pois Milky à la grenadine Fraisiers	Tomates Croc sel BIO Hamburger Frites et ketchup Brownies du chef au chocolat	FERME

* Plat avec porc
** Plat complet
Menus 4 composants

	SEMAINE DU 03 juin AU 07 juin	SEMAINE DU 10 juin AU 14 juin	SEMAINE DU 17 juin AU 21 juin	SEMAINE DU 24 juin AU 28 juin	SEMAINE DU 01 juillet AU 05 juillet
Lundi	Salade de pommes de terre tomates et dés fromage Aiguillettes de poulet sauce provençale Gratin de courgettes Edam BIO Fruit de saison	Pentecôte	Salade de pois chiches à l'italienne Jambon braisé*/Omelette tomates oignons Ratatouille fraîche Yaourt nature BIO Fruit de saison	Pastèque BIO Gratin de poisson et fruits de mer au curry Potatoes Glace	Coupe de pâté de volaille (ST) Sauté de porc au caramel*/ Œufs durs basquaise Beignets choux-fleurs Tomme de Lozère Fruit de saison BIO
Mardi	Betteraves BIO vinaigrette Saucisse de Toulouse*/Galette lentilles boulghour Lentilles au jus Yaourt nature local Fruit de saison	Cordon bleu Haricots verts persillés Camembert BIO Eclair chocolat	Melons Sauté de volaille sauce poivrons tomates Riz pilaf BIO	Carottes râpées BIO Rôti de porc froid* Taboulé Yaourt nature Fruit de saison	Melons BIO Couscous Compote de pommes (ST)
Mercredi	Melons Rôti de bœuf aux olives Flan du chef aux légumes Carré président Crème dessert BIO	Salade de blé au pistou Omelette BIO Carottes sautées Fromage blanc nature Pêches au sirop	Compote de pommes du chef Macédoine mayonnaise Steak haché sauce tomate Purée de pommes de terre St Félicien	Radis beurre BIO Paleron sauce niçoise Pommes vapeurs Brie Ananas au sirop	Salade de lentilles Colin à la crème Haricots beurres Fromage blanc BIO Fruit de saison
Jeudi	Salade de tomates Filet de poisson sauce citron Pépinières au pesto Tomme de brebis d'Aveyron Compote pommes bananes BIO	Salade de boulghour Sauté de bœuf BIO au paprika Gratin de brocolis Mimolette Glace	Fruit de saison BIO Concombre aux épices safranées Filet de colin sauce safranée Courgettes basquaises Fromage blanc nature BIO Tarte aux poires maison	Fruit de saison Raviolis ricotta épinards et râpé** Cantal BIO Fruit de saison	Salade de tomates Raviolis** (ST) Coulommiers Fruit de saison BIO
Vendredi	Blanquette de veau Semoule BIO Petit suisse aromatisé BIO Gâteau du chef brisures Oréo	Radis beurre BIO Poisson sauce tartare Pommes paillasons Velouté Fruix Fruit de saison	Tomates croc sel BIO Sauté de veau à l'estragon Penne et râpé Plateau de fromages Liegeois chocolat	Fruit de saison Œufs durs mayonnaise Filet de poulet aux herbes de Provence Petits pois au jus Petit suisse aromatisé Fruit de saison BIO	Repas fin d'année.