


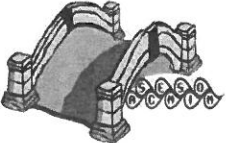


Menus du 3 au 28 mai 2021

Dicton du mois : Quand il pleut le premier jour de mai,
les vaches perdent la moitié de leur lait.



lundi 3 mai	mardi 4 mai	mercredi 5 mai	jeudi 6 mai	vendredi 7 mai
Salade verte	Taboulé (semoule)		Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre
Raviolis (plat complet)	Rôti de porc au jus		Filet de poisson sauce ciboulette	Omelette
Edam	Petits pois/carottes		Riz	Epinards à la béchamel
Fruit de saison	Samos		Tomme blanche	Chanteneige
	Fromage blanc aromatisé		Fruit de saison	Mousse au chocolat

lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
Pomelos + sucre	Salade de blé		FERIE	PONT
Sauté de bœuf aux olives	Cordon bleu de volaille			
Pennes et râpé	Carottes persillées			
Emmental	Yaourt sucré régional			
Flan à la vanille	Fruit de saison			

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits régionaux


Produits BIO

Repas Oriental



lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
Taboulé (semoule)	Saucisson à l'ail		Salade de lentilles à l'orientale	Salade verte
Haut de cuisse de poulet	Steak haché		Couscous végétarien (plat complet)	Brandade de poisson (plat complet)
Duo d'haricots	Courgettes persillées		Brebis crème	Camembert
Vache qui rit	Gouda		Flan pâtissier	Fruit de saison
Crème au caramel	Petits suisses sucrés			



lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
Lundi de pentecôte	Salade de pommes de terre		Crêpe au fromage	Carottes râpées
	Saucisse knack		Filet de poisson sauce tomate	Tortellini ricotta/épinards crème au pesto
	Petits pois aux oignons		Haricots plats	(plat complet)
	Chanteneige		Emmental	Morbier
	Fruit de saison		Liégeois au chocolat	Fruit de saison

AGROLOCAL  Mettez de l'Aude dans vos recettes!