

# PLANNING DES MENUS

Produit bio

Produit locaux

Produit bio et locaux



DU 22/04/24 AU 17/05/24  
Le lundi le pain est BIO



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22/04/2024	23/04/2024	24/04/2024	25/04/2024	26/04/2024
Taboulé	Coleslaw	Asperges mayonnaise	Salade d'endives aux noix	Macédoine de légumes
Lentilles	Sauté de veau aux olives	Rôti de dinde	Rôti de porc	Tagliatelles
Cuisinées	Purée	Haricots beurre	Choux fleurs persillés	aux fruits de mer
Fromage Fruit	Crème dessert	Semoule au lait	Yaourt aromatisé	Rocamadour Fruit
29/04/2024	30/04/2024	01/05/2024	02/05/2024	03/05/2024
Salade de pomme de terre	Salade verte aux 2 fromages		Salade de tomates	Salade de pâtes
Omelette au comté	Emincés de bœuf Strogonoff	FERIE	Quenelles de brochet	Cordon bleu
Brocolis	Semoule		Riz pilaf	Petits pois
Fruit	Liégeois		Yaourt nature sucré	Fromage Fruit
06/05/2024	07/05/2024	08/05/2024	09/05/2024	10/05/2024
Pamplemousse au sucre	Œufs mayonnaise			
Poulet rôti	Steack haché	FERIE	FERIE	PONT
Carottes Vichy	Galette de pomme de terre			
Riz au lait	Fromage Fruit			
13/05/2024	14/05/2024	15/05/2024	16/05/2024	17/05/2024
Radis beurre	Carottes râpées	Salade de pâtes	Salade verte aux noix	Salade de haricots rouges
Dos de colin sauce crevettes	Saucisses de Toulouse	Nuggets de poulet	Rôti de veau	Petit épeautre
Poêlée de légumes	Lentilles	Courgettes persillées	Haricots verts	aux légumes
Compote pomme/fraise	Yaourt aromatisé	Fromage Fruit	Flan au chocolat	Rocamadour Fruit

La Commune se réserve le droit de changer les menus en fonction des livraisons et des ruptures de stock

VACANCES SCOLAIRES

VIANDE BOVINE : ORIGINE France SAUF INDICATION CONTRAIRE QUI SERA EMISE PAR LA CUISINE