




MENU MAI

DU 4 AU 29 MAI



SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI	
Du 04/05 au 08/05	Carotte râpée* Nuggets Gratin de chou-fleur* Fromage/Fruit*	Salade de haricot vert Osso buco* Boulgour Fromage/Fruit*	Salade maïs coeur de palmier* Poisson à la provençale* Riz Compote		
Du 11/05 au 15/05	MENU Végétarien Friand Blé pilaf* Brocolis* Salade de fruits	Salade composée* Riz cantonais* Fromage/Fruit*	ASCENSION		
Du 18/05 au 22/05	concombre* Cordon bleu Flageolet Flamby	Crêpe Escalope de dinde* Épinard Fromage/Fruit*	Macédoine Poisson pané Gratin de pomme de terre/butternut* Fromage/Fruit*	MENU Végétarien Salade d'endives* Pate bolognaise végé* Fromage blanc	
Du 25/05 au 29/05	PENTECÔTE		Salade verte* Couscous merguez* Fromage/Fruit*	Chou rouge* Blé à la carbonara* Mousse au chocolat *	Sardine Moussaka* Fromage/Fruit*

*Produits fournis par les producteurs locaux et / ou élaboré sur place :

- Boulangerie de Launac (Pain)
- Boucherie Sabathé à Ségoufielle (Charcuterie-viande)
- Maraîchère aux Thi'Légumes etc à Thil (Légumes bio)
- La Ferme de Lagrange à Thil (élevage de porc)
- La Ferme d'en Herré à Le Castéra (produits bio farine, lentille, pois chiche...)

Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement des stocks et des fournisseurs

