

## MENUS MAI/JUIN/JUILLET 2021

lundi	mardi	jeudi	vendredi
26/04/21	27/04/21	29/04/21	30/04/21
Betterave rouge cuite steak haché petits pois brie compote de pommes	Macédoine poisson semoule fromage de chèvre glace	Rosette blanquette de dinde riz vache qui rit crumble aux pommes	Salade verte Cordon bleu carottes braisées yaourt nature sucré sorbet passion
03/05/21	04/05/21	06/05/21	07/05/21
Concombre/sauce yaourt sauté de veau aux 3 poivrons boulgour emmental crème dessert chocolat	Quiche au jambon poisson sauce citron purée de brocolis faisselle kiwi	Salade verte rôti de dinde blé fromage ail et F-H smoothie framboise*	« menu CM » radis*/beurre saucisses* purée de pdt rollin chèvre frais* compote pomme/poire
10/05/21	11/05/21	13/05/21	14/05/21
« menu CM » carottes râpées cuisse de poulet torti yaourt citron pomme au four*	Salade de lentilles poisson pané haricots verts abondance ananas	/	/
17/05/21	18/05/21	20/05/21	21/05/21
Salade mexicaine Sauté de porc salsifis à la tomate camembert far aux pruneaux	Cake olives/thon/feta poisson épinard à la crème petit suisse aromatisé fruits secs	Trio printanier escalope volaille gratin chou fleur fromage blanc vanillé banane	Salade verte lasagnes kiri fraises
24/05/21	25/05/21	27/05/21	28/05/21
/	Œuf mayo. Chili végétarien riz moribier cocktail de fruits	Concombre/feta rôti de veau champignons à la crème mimolette gâteau maison	« menu CM » salade de pommes de terre sauté de porc*/miel /cumin carottes* yaourt nature sucré* sorbet framboise*
31/05/21	01/06/21	03/06/21	04/06/21
« menu CM » betterave crue râpée* courgettes farcies* riz/sauce tomate fromage charolais soupe pomme/framboise*	Salade de perle/surimi/poivron/mozza poisson tian provençal comté pêche	Tarte au chèvre paupiette de dinde printanière de légumes petit suisse nature/sucre abricots	Salade verte daube provençale blé bûche de chèvre crème renversée

Origine de la viande de bœuf/veau : France.

Menu CM : menu réalisé avec des produits locaux et/ou \* produit local utilisé.

## MENUS MAI/JUIN/JUILLET 2021

<b>lundi</b>	<b>mardi</b>	<b>jeudi</b>	<b>vendredi</b>
07/06/21	08/06/21	10/06/21	11/06/21
Salade de tomates/œufs torsade d'été aux légumes rôtis tomme de Savoie compote pomme/pêche maison	Melon gratin de poisson et quenelles sauce bisque St Félicien poire au sirop	Radis*/beurre brochette de poulet gratin de brocolis gouda semoule au lait	« menu CM » salade verte* jambon au madère* pdt vapeur rollin chèvre frais* fraises*
14/06/21	15/06/21	17/06/21	18/06/21
« menu CM » tarte à la tomate* merguez de bœuf* courgettes poêlées* yaourt vanille* sorbet pêche de vigne*	Céleri mayo. Poisson sauce aurore riz vache qui rit clafoutis	Betterave cuite sauté de porc à la portugaise quinoa/boulgour laguiole pêche plate	Salade verte rôti de veau purée de carottes brie panna cotta/coulis de fraise*
21/06/21	22/06/21	24/06/21	25/06/21
Concombre/tomates/feta escalope de dinde coquillettes mimolette compote pomme/nectarine	Salade de blé/jambon/œuf/emmental poisson au curry haricots verts fromage blanc vanillé melon	Salade verte nuggets frites petit suisse aromatisé glace	« menu CM » tomate en salade rôti de porc* gratin de courgettes* faisselle* tartine/confiture framboise*
28/06/21	29/06/21	01/07/21	02/07/21
« menu CM » taboulé poulet rôti* ratatouille* fromage chèvre paprika* pomme*	Macédoine poisson court bouillon/mayo pomme de terre vapeur yaourt aromatisé pastèque	Salade verte cordon bleu salsifis morbier nectarine	Melon tomates farcies riz emmental abricots
05/07/21	06/07/21	<i>Vacances !!!</i>	
« On vide le stock »	Buffet froid !		

Origine de la viande de bœuf/veau : France.

Menu CM : menu réalisé avec des produits locaux et/ou \* produit local utilisé.