

# MENUS



## MERCREDI 30 AVRIL

Concombre en salade

Sauté de boeuf au jus

**Tortillas pomme de terre oignons**

Carottes fraîches persillées

Yaourt nature **BIO**

Gâteau du chef aux pommes



## MERCREDI 07 MAI

Betteraves **BIO** en salade

Paupiette de veau sauce  
tomate

**Haricots rouges à la tomate**

Riz camarguais

Brie

Fruit de saison



## MERCREDI 14 MAI

Concombre à la ciboulette

Filet de colin à la crème

Pâtes **BIO**

Fromage fondu le carré

Flan vanille nappé caramel



## MERCREDI 21 MAI

Taboulé

Pilons de poulet rôti

**Nuggets végétal**

Purée aux 3 légumes

Yaourt nature **BIO**

Fruit de saison

## MERCREDI 28 MAI

Salades de pâtes **BIO**

Sauté de porc aux herbes de  
provence

**Tortillas pomme de terre oignons**

Epinards branches et croûtons

Fromage blanc nature

Fruit de saison





# MENUS

## MERCREDI 04 JUIN

Melon  
Boulettes de boeuf au jus  
Tajine de pois chiches  
Semoule **BIO**  
Bûche du pilat  
Crème au chocolat

## MERCREDI 11 JUIN

Taboulé  
Paupiette de veau au jus  
Galette de quinoa à la  
provençale  
Carottes fraîches persillées  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruit de saison

## MERCREDI 18 JUIN



Melon  
Filet de colin sauce armoricaine  
Pané de blé fromage et  
épinards  
Boulghour  
Vache qui rit  
Compote de poires **BIO**

## MERCREDI 25 JUIN



Friand au fromage  
Filet de colin sauce tomate  
Ratatouille du chef  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruit de saiso

## MERCREDI 02 JUILLET

Concombre en salade  
Sauté de volaille aux herbes  
Omelette aux fines herbes  
Haricots verts **BIO** persillés  
Mont lacaune  
Gâteau au yaourt du chef

