

MENU MAI 2024

* menu susceptible d'être modifié
 ** menu validé par une diététicienne
 *** viandes d'origine France
 **** préparation réalisée majoritairement maison

Du 06 au 31 mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Le 06/05/2024 au 07/05/2024	Macédoine de légumes 12  Saucisse végétale Quinoa 1  Mimolette 7 Pomme  	Concombres en salade 12  Poulet rôti Frites  Tome noire 7 Cerises 			
Le 13/05/2024 au 17/05/2024	Tomates en salade 12  Rôti de dinde Gnocchis 1 à poêler Kiri 7 Compote de pommes 	Taboulé / concombres 12  Rabats de poisson 4 Carottes persillées  Yaourt vanille 7  Orange 	Choux-fleurs en salade 12  Cordon bleu 7 Flageolets avec son jus  Fraises 	Betteraves en salade 12  et pois chiches 1 Omelette au fromage 3 7  Pâtes au beurre 1  Crème brûlée 3 7 Framboises  	Salade verte  en vinaigrette 12 Saucisse de porc Semoule 1 7 Cantal 7 Banane 
Le 21/05/2024 au 24/05/2024		Champignons à la grecque Cœur de merlu 4 Riz au beurre 1  Petit suisse 7 Cerises 	Endives en salade 12  Spaghettis aux légumes, courgettes, lentilles, sauce tomate 1 Ossau Iraty 7 Salade de fruits  	Tomates en salade 12  Fricadelle de bœuf Petits pois  Comté 7  Gâteau roulé à la confiture de fraises 1 3 7 	Carottes râpées 12  en vinaigrette Poulet rôti Purée de pommes de terre  Glace
Le 27/05/2024 au 31/05/2024	Brocolis en salade 12  Poisson meunière 4 Poêlée de ratatouille et blé 1 Édam 7 Banane 	Concombres en salade  Rôti de veau Lentilles 1  Fromage blanc 7 Compote de pommes 	Tomates en salade 12  Chili végétarien : courgettes, haricots rouges, Riz 1, oignons 1 Gruyère 7 Fraises  	Pâtes au pesto 1  Rôti de bœuf Haricots beurre Yaourt  Pomme 	NORMANDIE Salade verte,  Tomates cerises,  Camembert 7 Joue de porc confite : oignon, échalotte, beurre, Pommes de terre vapeur  Tarte normande aux pommes

Fournisseurs locaux du mois

SAS MARASSÉ
 Boeuf, porc, veau...
 Viandes d'origine France
 Toutes les viandes sont d'origine France
 Lieu-dit Poncy, 47390 Layrac
 05 53 67 01 98



Boulangerie Lo Pan Levat
 Pains
 Ferme de la Goulette,
 47310 Sainte-Colombe-en-Bruilhois
 06 09 40 03 06



Ferme du Cabier
 Poulet, volailles...
 Cabier, 47310 Laplume
 05 53 67 11 41



MENU VÉGÉTARIEN



PRODUITS BIOLOGIQUES

FAIT MAISON



LOCAL

ÉTHIQUABLE



AOP : Appellation d'Origine Protégée



MSC : Marine Stewardship Council (Label Pêche durable)



VPF : Viande de Porc Française

1 : Céréales avec gluten - 2 : Crustacés - 3 : œufs - 4 : Poisson - 5 : Arachide - 6 : Soja - 7 : Lait - 8 : Fruits à coques - 9 : Céleri - 10 : Moutarde - 11 : Sésame - 12 : Sulfites (>10mg/kg) - 13 : Lupin - 14 : Mollusques



2023



NIVEAU 2

Label Ecocert «En Cuisine»

S'engager pour une restauration collective durable +bio +locale +saine
 www.labelbiocertine.com