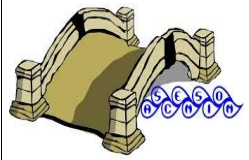


Menus du 3 au 28 mai 2021

Dicton du mois : Quand il pleut le premier jour de mai,
les vaches perdent la moitié de leur lait.



lundi 3 mai	mardi 4 mai	mercredi 5 mai	jeudi 6 mai	vendredi 7 mai
Salade verte	Taboulé (semoule)	Friand au fromage	Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre
Raviolis	Rôti de porc au jus	Haut de cuisse de poulet	Filet de poisson sauce ciboulette	Omelette
(plat complet)	Petits pois/carottes	Gratin de céleri	Riz	Epinards à la béchamel
Edam	Samos	Bûche de chèvre	Tomme blanche	Chanteneige
Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Yaourt sucré	Fruit de saison	Mousse au chocolat

lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
Pomelos + sucre	Salade de blé	Salade verte	FERIE	PONT
Sauté de bœuf aux olives	Cordon bleu de volaille	Hachis parmentier		
Pennes et râpé	Carottes persillées	(plat complet)		
Emmental	Yaourt sucré régional	Saint Paulin		
Flan à la vanille	Fruit de saison	Compote		

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits régionaux

Produits BIO

Repas Oriental



lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
Taboulé (semoule)	Saucisson à l'ail	Céleri remoulade	Salade de lentilles à l'orientale	Salade verte
Haut de cuisse de poulet	Steak haché	Jambon braisé	Couscous végétarien	Brandade de poisson
Duo d'haricots	Courgettes persillées	Gratin de macaronis	(plat complet)	(plat complet)
Vache qui rit	Gouda	Fromage blanc sucré	Brebis crème	Camembert
Crème au caramel	Petits suisses sucrés	Fruit de saison	Flan pâtissier	Fruit de saison



lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
Lundi de pentecôte	Salade de pommes de terre	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage	Carottes râpées
 Bon week-end de Pentecôte!)	Saucisse knack	Rôti de dinde aux oignons	Filet de poisson sauce tomate	Tortellini ricotta/épinards crème au pesto
	Petits pois aux oignons	Lentilles	Haricots plats	(plat complet)
	Chanteneige	Edam	Emmental	Morbier
	Fruit de saison	Flan à la vanille	Liégeois au chocolat	Fruit de saison

AGROLOCAL 
Mettez de l'Aude dans vos recettes ! 

Menus du 31 mai au 18 juin 2021

lundi 31 mai	mardi 1er juin	mercredi 2 juin	jeudi 3 juin	vendredi 4 juin
Salade verte	Œuf dur sauce cocktail	Salade de pâtes	Tomates vinaigrette	Salade de blé
Carbonade de bœuf	Pizza au fromage	Cordon bleu de volaille	Aiguillettes de poulet sauce curry et ananas	Filet de poisson meunière
 Riz	Poêlée de légumes	Courgettes persillées	 Semoule	Gratin de brocolis
Cantal	Bûche de chèvre	 Camembert	Saint Morêt	Pyrénées
Liégeois au caramel	 Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	 Compote



Dicton du mois : Mai plutôt frais, juin plutôt chaud



lundi 7 juin	mardi 8 juin	mercredi 9 juin	Jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
Salade de pâtes	Pâté de campagne + cornichon	Tomates et maïs	Melon	 Concombre vinaigrette
 Sauté de porc sauce dijonnaise	Moussaka	Sauté de dinde aux poivrons	Filet de poisson sauce aneth	Lasagnes de légumes
Haricots verts	(plat complet)	 Riz	Potatoes	(plat complet)
Samos	 Edam	Tartare	Mimolette	Coulommiers
Crème à la vanille	Tarte aux pommes	Compote	 Fruit de saison	Fruit de saison

REPAS AFRICAIN

lundi 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
Betteraves vinaigrette	Taboulé (semoule)	 Salade de blé	 Carottes râpées vinaigrette coco	Tomate/mozzarella
Saucisse fraîche	Omelette	Filet de poisson meunière	 Poulet Yassa	Saumon à la crème
Gratin de courgettes	Ratatouille	Petits pois	Riz	 Pâtes + râpé
Pyrénées	Carré fondu	Bûche de chèvre	Petit suisse sucré	Cantafrais
 Fruit de saison	 Yaourt régional	Crème praliné	Ananas	Mousse au chocolat

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits régionaux



Produits BIO



Menus du 21 juin au 2 juillet 2021

lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
Melon	Concombre vinaigrette	Tomates en vinaigrette	Salade de coquillettes	Crêpe au fromage
Parmentier de lentilles	Rôti de bœuf froid sauce béarnaise	Filet de colin sauce provençale	Filet de dinde au curry	Nugget's de poisson
(plat complet)	Blé aux petits légumes	Frites	Courgettes persillées	Epinards à la crème
Brie	Bûche de chèvre	Yaourt sucré	Rondelé	Chanteneige
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Liégeois à la vanille



repas
américain

Dicton du mois : En juin trop de pluie, le jardinier s'ennuie



lundi 28 juin	mardi 29 juin	mercredi 30 juin	Jeudi 1er juillet	vendredi 2 juillet
Salade de pommes de terre	Saucisse à l'ail	Salade verte	Coleslaw	Pastèque
Jambon braisé	Filet de poisson et citron	Couscous de mouton	Hamburger	Poêlée de légumes sauce provençale
Petits pois	Ratatouille	(plat complet)	Potatoes	Riz
Emmental	Edam	Chanteneige	Vache qui rit	Camembert
Fruit de saison	Crème au caramel	Compote	Brownie	Fruit de saison

lundi 5 juillet	mardi 6 juillet	mercredi 7 juillet	Jeudi 8 juillet	vendredi 9 juillet
Taboulé (semoule)	Tomates vinaigrette	VACANCES D'ÉTÉ		
Moussaka	Haut de cuisse de poulet			
(plat comlet)	Purée de pommes de terre			
Mimolette	Petit moulu			
Mousse au chocolat	Fruit de saison			

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits régionaux



Produits BIO