

# MENUS PAD MAI JUIN



Semaine du  
20-mai au 26-mai

|                    |                    | DEJEUNER   | DINER/COLLATION  |
|--------------------|--------------------|--|--|
| LUNDI<br>20-mai    | Lundi de Pentecôte | Courgettes râpées sauce vinaigrette                                |  |
|                    |                    | Emincé de dinde LR sauce forestière (crème, champignons)           | Pané mozzarella  |
|                    |                    | Chou romanesco   |  |
|                    |                    | Bleu d'Auvergne AOC  | Faisselle et sucre   |
|                    |                    | Chou vanille   | Fruits de saison   |
| MARDI<br>21-mai    |                    | Salade de pommes de terre BIO à l'échalote                         |  |
|                    |                    | Sauté de veau sauce lyonnaise (oignons, ail)                       | Omelette aux fines herbes BIO  |
|                    |                    | Petits pois au jus   |  |
|                    |                    | Yaourt nature local sucré  | Pavé 1/2 sel   |
|                    |                    | Fruits de saison BIO   | Compote de pommes  |
| MERCREDI<br>22-mai |                    | Rosette et cornichons  |  |
|                    |                    | Pavé de merlu sauce citron   | Tarte aux légumes  |
|                    |                    | Pommes smiles  |  |
|                    |                    | Yaourt brassé à la banane BIO                                      | Tomme BIO  |
|                    |                    | Crêpe moelleuse sucrée   | Fruit de saison  |
| JEUDI<br>23-mai    |                    | Mousse de canard et cornichons                                     |  |
|                    |                    | Bœuf aux jus et carottes   | Tortelloni ricotta épinards  |
|                    |                    | Fromage frais aux fruits   | Saint paulin   |
|                    |                    | Fruits de saison local   | Semoule au lait  |
|                    |                    |  |  |
| VENDREDI<br>24-mai |                    | Crèmeux frais aux radis (radis râpés, fromage blanc, mayonnaise)   |  |
|                    |                    | Colin mariné à la napolitaine                                      | Pilons de poulet LR sauce basquaise (Poivrons, tomates)              |
|                    |                    | Semoule BIO  |  |
|                    |                    | Yaourt aromatisé   | Gorgonzola AOC   |
|                    |                    | Clafoutis aux pêches du chef                                       | Dessert lacté chocolat   |
| SAMEDI<br>25-mai   |                    | Sardines à l'huile et beurre                                       |  |
|                    |                    | Gigot d'agneau et jus à l'ail                                      | Burger de boeuf sauce navarin (Carottes, navets, oignons, vin blanc) |
|                    |                    | Poelée de légumes (carottes, poivrons, haricots verts, courgettes) |  |
|                    |                    | Faisselle et miel  | Yaourt vanille BIO   |
|                    |                    | Fruit de saison BIO  | Fruit de saison  |
| DIMANCHE<br>26-mai | Fête des mères     | Feuilleté au poisson blanc   |  |
|                    |                    | Poulet roti LR sauce miel  | Tomates farcies  |
|                    |                    | Gratin dauphinois  |  |
|                    |                    | Pont l'évêque AOC  | Brie pointe BIO  |
|                    |                    | Forêt noire  | Compote de pommes fraises  |