

# Menu de mai



<b>Lundi 04</b> Yaourt de chèvre à boire* Velouté de légumes** Poisson MSC Epinard béchamel** Brie** Fruit frais**	<b>Mardi 05 Végé</b> Jus de fruit** Pois chiches grillés*** Tortellini Ricotta épinard Gâteau au yaourt**	<b>Jeudi 07</b> Galette de riz** Salade coleslaw** Daube de bœuf* Semoule** Fromage blanc**	<b>Vendredi 08 Alter</b> 
<b>Lundi 11</b> Crackers nature** Salade Poisson MSC Boullgour** Cabécou* Compote**	<b>Mardi 12 Végé</b> Smoothie banane** Salade de lentilles*** Omelette*** Ratatouille** Saint nectaire Fruit frais	<b>Jeudi 14</b> 	<b>Vendredi 15 Alter</b> 
<b>Lundi 18</b> Yaourt de chèvre à boire* Radis Poisson MSC Quinoa** Camembert** Banana bread**	<b>Mardi 19 Végé</b> Jus de fruit** Haricots rouges vinaigrette** Tortellini 3 fromages Petits pois** Yaourt nature**	<b>Jeudi 21</b> Lait fraise** Betteraves** Saucisse brebis* Pommes de terre sautées*** Comté Compote**	<b>Vendredi 22 Menu des enfants</b> Saucisson Œuf mimosa Poulet Gratin de pâtes aux courgettes** Fraise***
<b>Lundi 25</b> 	<b>Mardi 26 Végé</b> Chocolat au lait** Velouté de pois cassés** Quiche au légumes** Haricots verts** Cabécou* Marbré**	<b>Jeudi 28</b> Ice Tea Gaspacho** Veau*** Orge** Brie Fruit frais**	<b>Vendredi 29 Alter</b> 

PRODUCTEURS
Agneau: Ferme du Mas del Bos - Cressensac
Bœuf: GAEC Gorce - Estivals
Cabécou: Fromagerie Bigeat - Estivals
Epicerie: Biocoop- Souillac
Légumes secs: William Laval - Jayac
Œufs: GAEC des demois'ailes - Strenquels
Pain et chocolatine: Boulangerie Naudy - Nadaillac
Porc: Gaec des cavadou - Sarrazac
Veau: Ferme du Pilou - Teyssieu
Yaourt à boire: Ferme des Champs bons - Lachapelle A.

**\*Local \*\* Bio \*\*\* Bio et local**  
Les menus sont tous validés par une diététicienne.

Dans une démarche de qualité et afin de privilégier les produits frais, locaux et de saison, les menus peuvent être amenés à évoluer selon les disponibilités des fournisseurs.

Cuisiné à partir de produits bruts ou peu transformés

