








TRAME DE MENUS CAVEIRAC

	Semaine du 06 mai au 10 mai	Semaine du 13 mai au 17 mai	Semaine du 20 mai au 24 mai	Semaine du 27 mai au 31 mai
Lundi	Saute de dinde au curry Courgettes persillées Coulommiers Fruit BIO	Taboulé de boulgour BIO Quenelles natures sauce aurore Epinards BIO à la crème Yaourt	Lundi de Pentecôte 	Steak haché sauce pizzaiolo Coquillettes BIO + fromage râpé Petit Suisse sucré Compote + biscuit
Mardi	Haricots verts sauce vinaigrette Sauce bolognaise au bœuf Spaghettis + fromage râpé Compote de pomme + biscuit	Sauté de veau BIO marengo Haricots verts Cantal Flan à la vanille + Biscuit	Betteraves vinaigrette Omelette Frites Petit Moulé	Salade de quinoa BIO Saute de dinde aux herbes Haricots beurre persillés Mimolette
Jeudi	L'Ascension 	Menu FERIA Salade de tomate BIO Paella de poulet & Riz paella Cotentin	Salade de blé BIO aux olives et tomates Rôti de porc sauce moutarde Carottes persillées Yaourt nature sucré	Concombre à l'aneth Paleron de boeuf à la sauce brune Riz BIO Mousse au chocolat + biscuit
Vendredi		Salade de tortis BIO Filet de colin pané et citron Gratiné de courgettes BIO Gouda	Parmentier de poisson et sa purée de pommes de terre BIO Vache Picon Compote de pommes BIO à la cannelle + biscuit	Salade de lentilles BIO à l'échalote Filet de lieu sauce Hollandaise Ratatouille BIO sauce tomate Fruit

LEGENDE

-  Menu végétarien
-  Produit issu de l'agriculture bio
-  Produit Local
-  Haute Valeur Environnementale
-  MSC- Pêche durable
-  Label Rouge
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Indication Géographique Protégée
-  Viande Française
-  Produit de saison
-  Recette Maison
-  Dessert Maison
-  Régions UltraPériphériques (Produit d'Outremer)

	Semaine du 03 juin au 07 juin	Semaine du 10 juin au 14 juin	Semaine du 17 juin au 21 juin	Semaine du 24 juin au 28 juin	Semaine du 01 juil au 05 juillet
Lundi	Poulet rôti Aubergines et tomate basilic Yaourt sucré Fruit BIO	Melon Salade de pépinettes, œufs durs et tomates sauce vinaigrette Mousse au chocolat + biscuit	Sauté de veau BIO à l'ancienne Petits pois Yaourt sucré Fruit	Salade de tomates au Basilic Poulet rôti au thym Tortis BIO + fromage râpé Compote de pomme + biscuit	Pastèque Cordon bleu Haricots verts persillés Madeleine
Mardi	Carottes râpées Sauté de boeuf Stroganoff Blé BIO Compote + biscuit	Nuggets de dinde Torsades BIO + fromage râpé Bûchette vache chèvre Fruit	Lentilles BIO au curry Coquillettes BIO + fromage râpé Edam Fruit	Emincé de bœuf BIO aux oignons Semoule BIO Yaourt nature sucré Fruit	Concombre à la vinaigrette Poulet Vindaloo Riz de Camargue Carré frais
Jeudi	Salade de tomates BIO mozzarella Lasagnes ricotta épinard Fromage Pana cotta fruits rouges + biscuit	Taboulé BIO Emincé de bœuf BIO à la mexicaine Ratatouille Petit Suisse aromatisé	Gardiane de taureau AOP Riz BIO Cotentin Fruit	Repas froid Crêpe au fromage Moussaka d'aubergines BIO et égrené de pois BIO végétarien Fruit	Salade verte vinaigrette balsamique Saucisse de volaille Frites & ketchup Mousse au chocolat + biscuit
Vendredi	Lamelles d'encornet à l'andalouse Riz BIO Petit suisse aromatisé Fruit	Saumonette sauce colombo Purée pommes de terre BIO Carre frais Compote de pommes BIO + biscuit	Salade de pois chiches Fricassée de colin à l'aneth Gratiné de courgettes BIO Petit Suisse sucré	Melon Calamars à la romaine Ratatouille Croc lait BIO	Melon Salade de pâtes BIO au thon basilic Glace à l'eau

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement