

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)		Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre
Raviolis (plat complet)	Rôti de porc au jus		Filet de poisson sauce ciboulette	Omelette
Edam	Petits pois/carottes		Riz	Epinards à la béchamel
Fruit de saison	Samos		Tomme blanche	Chanteneige
	Fromage blanc aromatisé		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		FERIE	PONT
Sauté de bœuf aux olives	Cordon bleu de volaille			
Pennes et râpé	Carottes persillées			
Emmental	Yaourt sucré régional			
Flan à la vanille	Fruit de saison			

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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		Salade de lentilles à l'orientale	Salade verte
Haut de cuisse de poulet	Steak haché		Couscous végétarien (plat complet)	Brandade de poisson (plat complet)
Duo d'haricots	Courgettes persillées		Brebis crème	Camembert
Vache qui rit	Gouda		Flan pâtissier	Fruit de saison
Crème au caramel	Petits suisses sucrés			

lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
Lundi de pentecôte	Salade de pommes de terre		Crêpe au fromage	Carottes râpées
	Saucisse knack		Filet de poisson sauce tomate	Tortellini ricotta/épinards crème au pesto
Bon week-end de Pentecôte:)	Petits pois aux oignons		Haricots plats	(plat complet)
	Chanteneige		Emmental	Morbier
	Fruit de saison		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		Tomates vinaigrette	Salade de blé
Carbonade de bœuf	Pizza au fromage		Aiguillettes de poulet sauce curry et ananas	Filet de poisson meunière
Riz	Poêlée de légumes		Semoule	Gratin de brocolis
Cantal	Bûche de chèvre		Saint Morêt	Pyrénées
Liégeois au caramel	Fruit de saison		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		Melon	Concombre vinaigrette
Sauté de porc sauce dijonnaise	Moussaka		Filet de poisson sauce aneth	Lasagnes de légumes
Haricots verts	(plat complet)		Potatoes	(plat complet)
Samos	Edam		Mimolette	Coulommiers
Crème à la vanille	Tarte aux pommes		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)		Carottes râpées vinaigrette coco	Tomate/mozzarella
Saucisse fraîche	Omelette		Poulet Yassa	Saumon à la crème
Gratin de courgettes	Ratatouille		Riz	Pâtes + râpé
Pyrénées	Carré fondu		Petit suisse sucré	Cantafrais
Fruit de saison	Yaourt régional		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 Parmentier de lentilles (plat complet) Brie Fruit de saison	Concombre vinaigrette Rôti de bœuf froid sauce béarnaise Blé aux petits légumes Bûche de chèvre Fruit de saison		Salade de coquillettes Filet de dinde au curry Courgettes persillées Rondelé Fromage blanc aux fruits	Crêpe au fromage Nugget's de poisson Epinards à la crème Chanteneige 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 Jambon braisé Petits pois Emmental Fruit de saison	Saucisse à l'ail Filet de poisson et citron Ratatouille Edam Crème au caramel		Coleslaw Hamburger Potatoes Vache qui rit Brownie	Pastèque Poêlée de légumes sauce provençale Riz Camembert Fruit de saison

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

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

Produits régionaux



Produits BIO