MENUS **MAI / JUIN** **2025**

Repas végétarien servi chaque vendredi

MAI

Lundi 5 mai	Mardi 6 mai	Jeudi 8 mai	Vendredi 9 mai
Pizza maison	Tomates vinaigrette		Salade verte Bio
Chipolatas	Poisson	**FERIE**	Tourte aux pommes de
Haricots verts	Pâtes à la sauce tomate		terre et crème
Compote	Fraises au sucre		Glace

Lundi 12 mai	Mardi 13 mai	Jeudi 15 mai	Vendredi 16 mai
Carottes râpées	Choux-fleur vinaigrette	Tarte aux poireaux	Salade verte Bio
Chipolatas	Cuisses de poulet	Rôti de porc	Tarte tomates/cantal
Lentilles	Purée de pommes de terre	Salsifis	Courgettes béchamel
Clafouti aux pommes	Yaourt bio à la vanille	Petit suisse	Mousse au chocolat

Lundi 19 mai	Mardi 20 mai	Jeudi 22 mai	Vendredi 23 mai
Carottes râpées	Salade verte	Quiche au jambon	Betteraves rouges
Blanquette de veau	Spaghettis	Steacks hachés	Pizza au fromage
Riz	bolognaise	Ratatouille	Hariciots verts
Yaourt bio à la fraise	Fraises au sucre	Gâteau à la noix de coco	Crème dessert bio chocolat

Lundi 26 mai	Mardi 27 mai	Jeudi 29 mai	Vendredi 30 mai
Salade verte	Comcombre à la crème		
Hachis parmentier	Jambon blanc	**Pont de**	
Fromage	Choux-Fleur béchamel		**l'Ascension**
Salade de fruits frais	Gâteau au yaourt		

JUIN

Lundi 2 juin	Mardi 3 juin	Jeudi 5 juin	Vendredi 6 juin
Maïs/thon/tomates	Melon	Tomates	Salade de pâtes, tomates, fromage
Saucisse	Rôti de dinde	Rôti de porc	Quiche aux poireaux
Lentilles	Purée de pommes de terre bio	Jardinière de légumes	Glace
Tarte aux pommes	Fraises	Gâteau au yaourt	

Lundi 9 juin	Mardi 10 juin	Jeudi 12 juin	Vendredi 13 juin
	Quiche lorraine	Carottes râpées	Salade verte Bio
Pentecôte	Cuisses de poulet	Rôti de porc	Tourte aux pommes de terre/crème
	Gratin de pommes de terre/courgettes	Ratatouille	Glace
	Salade de fruits frais	Clafouti au cerises	

Lundi 16 juin	Mardi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Betteraves rouges	Melon	Tomates vinaigrette	Salade verte Bio
Escalopes de dinde	Merguez	Ragoût de porc	Grâtin de pâtes
Haricots verts	Semoule/ratatouille	Pommes de terre	Gâteau au chocolat
Gâteau roulé à la confiture	Yaourt bio au citron	Glace	

La viande consommée est toujours d'origine "France", elle est fournie par Mr GRIMAL, Boucher charcutier à Saint-Mamet-La-Salvetat, les légumes de saison proviennent de la ferme "Gaec du Rêtre", culture biologique à Vitrac. Les produits laitiers et la pain bio sont issus de la ferme bio " de la Maison Rouge" . à Vitrac

Les menus sont suceptibles d'être modifiés en fonction des problèmes de livraison ou de tout autre imprévu