MENUS

Semaine du 20 au 24 mai 2019

	REPAS	DESSERTS
Lundi 20	*Salade verte composée (10,3)* *Assiette de charcuterie (1,8,12,7)* *Carottes aux agrumes (10)* *Concombre / thon (10,4)* *Assiette de melon* *Sauté de porc à la mangue* (7) Filet de lieu noir *Pâtes au beurre (7,1)* *Poêlée du soleil (7)*	*Assortiment de fromages (7)* *Yaourt nature sucré (7)* *Salade de fruits frais* *Assiette de pâtisserie (1, 3,7)* *(Donuts ou gâteau ananas coco)*
Mardi 21	*Salade verte composée 10,3)* *Sardines / beurre (4,7)* *Tomates/œuf (3,10)* *Maïs /thon (4,10)* *Duo de pastèque melon* *Steak haché sauce roquefort (7)* *Poulet rôti aux herbes* *Frites de pommes de terre (1,7)* *Poêlée ratatouille*	*Assortiment de fromages (7)* *Fromage blanc à la myrtille (7)* *Salade de fruits frais* *Compote de pommes*
Mercredi 22	*Salade verte composée (10,3)* *Avocat vinaigrette (10,)* *Assiette charcuterie (1,8,12.7)* *Salade de tomates et de concombres (10,)* *Omelette au fromage (3,7)* *Plat du jour* *Semoule parfumée (1,7)* *Haricots verts persillés*	*Assortiment de fromages (7)* *Yaourt nature sucré (7)* *Assortiment de fruits de saison*
Jeudi 23	*Salade verte composée (10,3)* *Carottes aux agrumes (10)* *Pêche au thon (10,4)* *Assiette de melon* *Assiette de charcuterie (1,8,12,7)* *Saucisse de Toulouse* *Filet de saumon* *Cordon bleu (8,7)* *Purée de pommes de terre ou de vitelottes (7,1)* *Poêlée de légumes verts de saison* (7)	*Assortiment de fromages (7)* *Fromage blanc sucré 7)* *Assortiment de gâteaux secs (1, 3,7)* *Salade de fruits frais*
Vendredi 24	*Salade verte composée (10,3)* *Entrée chaude (1,7* *Brochette de volaille toscane* *Pané de blé épinards et emmental (1,7,8)* *Riz pilaf ou quinoa (1,7)* *Gratin de courgettes au curry (7)*	*Assortiment de fromages (7)* *Yaourt nature sucré (7)* *Dessert glacé (7)* *Assiette de fraises*

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

LEGENDE

produit local

produit de saison

produit issu de l'agriculture biologique

produit labélisé « Bleu blanc cœur »

saveur Tarn

label rouge

Aveyron

ALLERGENES

1 Gluten
2 Crustacés
3 Œufs
4 Poissons
5 Arachide
6 Soja
7 Lait
8 Fruits à coque
9 Céleri
10 Moutarde
11 Graines de sésame
12 Anhydrides sulfureux et sulfites
13 Lupin
14 Mollusques

Origine viandes France, Midi Pyrénées