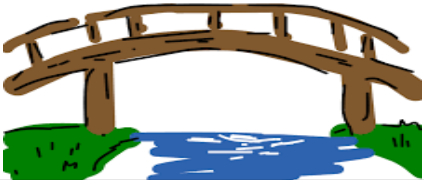




Menu de mai 2022



Lundi 9 mai Brocoli en salade Pâtes à la carbonara Fraises au sucre	*Mardi 10 mai Tzatziki Gratin dauphinois Fromage Fruit	Jeudi 12 mai Carottes râpées Sauté de porc Pommes de terre grenaille au four Yaourt fermier	Vendredi 13 mai Jeunes pousses en salade Poisson du jour Blé aux légumes du soleil Fromage Fruit
Chocolat	Pâte de fruit	Fromage frais	Banane
Lundi 16 mai Betterave pomme en salade Émincé de poulet curry coco Riz thaï Fruit	Mardi 17 mai Salade de pomme de terre et haricots verts œuf cornichon Chipolatas Courgettes grillées Fruit	*Jeudi 19 mai Salade verte Pizza aux 3 Fromages Salsifis persillade Fruit	Vendredi 20 mai Boulgour en salade façon taboulé Poisson pané Haricots verts champignons Flan maison
Gâteau maison	Pain complet fruits secs	Confiture	Fromage
Lundi 23 mai Asperges vinaigrette Pâtes au jambon Fromage fermier Fruit	*Mardi 24 mai Poireaux vinaigrette Omelette aux oignons pommes de terre Yaourt fermier	Jeudi 26 mai	Vendredi 27 mai
Chocolat	Gâteau maison		
Lundi 30 mai Chou chinois Quiche au fromage Légumes grillés Fruit	*Mardi 31 mai Coleslaw Tarte chèvre épinard miel Fromage blanc confiture Fruit	Jeudi 2 juin	Vendredi 3 juin
Fromage	Pâte à tartiner		

**Menu végétarien*

Menu en commun avec le restaurant scolaire de Labastide-de-Lévis

Des modifications peuvent avoir lieu en fonction des livraisons

Des fruits de saison sont proposés tous les jours en plus du dessert et au goûter !

La plupart des légumes et des fruits sont fournis par la plateforme de légumes Bio et Locaux :

« Terra Alter Pays d'Oc ».

Les produits laitiers (fromage et yaourts) proviennent des Fromageries Bio : Gaec du Rivet (Tonnac) et du Buisson Blanc (le Segur).