

## MENUS '4 SAISONS'

DU 26 avril 2021 AU 28 mai 2021

### Menus 1 BIO par jour sans viande

mercredi

mercredi

Du 26 avril AU 30 avril

Betteraves en salade

Quenelles sauce tomate

Farfalles à la tomate

**B** Chanteneige BIO

Fruit de saison

Du 03 mai AU 07 mai

Salade de blé

Omelette nature

Julienne de légumes

Emmental

**B** Fruit BIO de saison

Du 10 mai AU 14 mai

Melon ou Pastèque (selon arrivage)

Tortilla pommes de terre et oignons

**B**

Epinards hachés BIO

**Alternatif**

Fraidou

Tarte basque

Du 17 mai AU 21 mai

Taboulé

Poisson pané

**B** Navets BIO et pommes de terre béchamel

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Du 24 mai AU 28 mai

Betteraves en salade

Blanquette de poisson

Riz créole

**B** Fromage blanc nature BIO

Fruit de saison



## MENUS '4 SAISONS'

Du 31 Mai 2021 au 06 Juillet 2021

### Menus 1 BIO par jour sans viande

Du 31 mai AU 04 juin

Salade de pépinettes

Quenelles aux olives

Purée aux 3 légumes

Yaourt nature

**B** Fruit BIO de saison

Du 07 juin AU 11 juin

Melon ou Pastèque

Filet de lieu basquaise

**B**

Polenta BIO

Cantafrais

Liégeois vanille (ind)

Du 14 juin AU 18 juin

Salade de Tomates ciboulette

Galette de soja à la provençale

Lentilles mijotées aux oignons

**B**

Vache qui rit BIO

Abricots au sirop

Du 21 juin AU 25 juin

**REPAS FROID**

Melon

Thon mayonnaise

Salade de riz (accompagnement)

**B** Quenelles sauce tomate

Compote pomme (ind)

Du 28 juin AU 02 juillet

Concombre en salade

Filet de lieu sauce ciboulette

Macaroni

**B**

Petit suisse aromatisé BIO

Fruit de saison

Du 05 juillet AU 09 juillet

mercredi

mercredi