

## MENU '4 SAISONS' DU 06 mai 2019 AU 05 juillet 2019

### Menu St Jean de Védas Mai Juin

	SEMAINE DU 06 mai AU 10 mai	SEMAINE DU 13 mai AU 17 mai	SEMAINE DU 20 mai AU 24 mai	SEMAINE DU 27 mai AU 31 mai
Lundi	Tarte aux légumes Brandade de morue** Yaourt sucré Fruit BIO	Salade haricots rouges au cumin Tortillas pommes de terre oignons Haricots beurres Beaufort Fruit BIO	Carottes râpées BIO Rôti de veau au jus Poêlée de légumes aux épices Plateau de fromages Beignet aux pommes	Taboulé BIO Poulet façon Grand-mère Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison
Mardi	Carottes râpées feta olives Spaghettis boloanaise et râpé Morbier Compote de pommes BIO	Salade coleslaw BIO Filet de colin sauce Nantua Poêlée carottes, champignons Encalat du larzac Riz au lait	Salade verte BIO Cassoulet* Yaourt local sucré Fruit de saison	Concombres à la menthe Sauté de bœuf aux oignons Riz de camarque Comté BIO Glace
Mercredi	08-mai	Betteraves au curcuma Sauté d'aigéau Riz pilaf Petit suisse sucré Fruit de saison BIO	Pois chiches vinaigrette au curry Moussaka de courgette** Brie Fruit de saison BIO	Pastèque Lasagnes de légumes maison** Vache Picon Compote de poires BIO
Jeudi	Salade de saison Veau marenqo BIO Gratin de salsifis et pommes de terre Fromage blanc BIO Clafoutis du chef Concombre Tzatziki Couscous Carré frais BIO Glace	Salade de lentilles Colombo de porc* Gratin de choux fleurs Gouda Crème dessert chocolat BIO Radis râpés BIO Aiguillette de poulet sauce suprême Purée de petits pois Milky à la grenadine Fraises	Rosette* Filet de poisson sauce mexicaine Pâtes BIO et râpé Bûche du pilat Fruit de saison Tomates Croc'sel BIO Hamburger Pommes noisettes et ketchup Fromage blanc aromatisé Brownies du chef au chocolat	Ascension FERME
Vendredi				

\* Plat avec porc  
\*\* Plat complet

	SEMAINE DU 03 juin AU 07 juin	SEMAINE DU 10 juin AU 14 juin	SEMAINE DU 17 juin AU 21 juin	SEMAINE DU 24 juin AU 28 juin	SEMAINE DU 01 juillet AU 05 juillet
Lundi	Salade de pommes de terre tomates et dés fromage Aiguillettes de poulet sauce provençale Gratin de courgettes Edam BIO Fruit de saison	Pentecôte	Salade de pois chiches à l'italienne Jambon braisé* Ratatouille fraîche Yaourt nature BIO Fruit de saison	Pastèque BIO Gratin de poisson et fruits de mer au curry Potatoes Chanteneig Glace	Coupelle de pâté de volaille (ST) Sauté de porc au caramel* Beignets choux-fleurs Tomme de Lozère Fruit de saison BIO Melon BIO Couscous
Mardi	Betteraves BIO vinaigrette Saucisse de Toulouse* Lentilles au jus Yaourt nature local Fruit de saison	Salade pâtes au thon vinaigrette Cordon bleu Haricots verts persillés Camembert BIO Eclair chocolat	Melon Sauté de volaille sauce poivrons tomates Riz pilaf BIO P'tit Cottentin Compote de pommes du chef Macédoine mayonnaise Steak haché sauce tomate Purée de pommes de terre St Félicien Fruit de saison BIO	Carottes râpées BIO Rôti de porc froid* Taboulé Yaourt nature Fruit de saison Radis beurre BIO Bœuf braisé sauce niçoise Pommes vapeurs Brie Ananas au sirop	Tartare cernoix Compote de pommes (ST) Salade de lentilles Colin à la crème Haricots beurres Fromage blanc BIO Fruit de saison
Mercredi	Rôti de bœuf aux olives Flan du chef aux légumes Carré président Crème dessert BIO	Salade de blé au pistou Omelette BIO Carottes sautées Fromage blanc nature Pêches au sirop	Concombre aux épices douces Filet de colin sauce safranée Courgettes basquaises Fromage blanc nature BIO Tarte aux poires maison Tomates croc'sel BIO	Bœuf braisé sauce niçoise Pommes vapeurs Brie Ananas au sirop Pizza au fromage Raviolis ricotta épinards et râpé**	Salade de lentilles Colin à la crème Haricots beurres Fromage blanc BIO Fruit de saison Salade de tomates Raviolis** (ST)
Jeudi	Filet de poisson sauce citron Pépinières au pesto Tomme de brebis d'Aveyron Compote pommes bananes BIO	Salade de boulghour Sauté de bœuf BIO au paprika Gratin de brocolis Mimolette Glace	Comté BIO Tarte aux poires maison Tomates croc'sel BIO	Cantal BIO Fruit de saison	Coulommiers Fruit de saison BIO
Vendredi	Salade de saison Blanquette de veau Semoule BIO Petit suisse aromatisé BIO Gâteau du chef brisures Oréo	Radis beurre BIO Poisson sauce tartare Pommes paillassons Velouté Frix Fruit de saison	Sauté de veau à l'estragon Penne et râpé Plateau de fromages Liageois chocolat	Œufs durs mayonnaise Filet de poulet aux herbes de Provence Petits pois au jus Petit suisse aromatisé Fruit de saison BIO	Repas fin d'année.