

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

Menu Cazouls PRIMAIRES 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 Rôti de porc au jus* Poêlée de légumes Yaourt sucré Fruit	Salade haricots rouges au cumin Tortillas pommes de terre oignons Haricots beurres Beaufort Fruit	Salade verte Rôti de veau au jus Poêlée de légumes aux épices Plateau de fromages Beignet aux pommes	Taboulé Poulet façon Grand-mère Haricots verts Comté Fruit de saison
Mardi	Carottes râpées feta olives Lasagnes à la boloanaise** Morbier Compote de pommes Salade de saison Veau marenço	Salade coleslaw Filet de colin sauce Nantua Poêlée carottes, champignons Encalat du larzac Riz au lait	Carottes râpées Cassoulet* Yaourt local sucré Fruit de saison	Concombres à la menthe Sauté de bœuf aux oignons Riz de camarque Yaourt aromatisé Glace
Jeudi	Gratin de salsifis et pommes de terre Fromage blanc aromatisé Clafoutis du chef	Tarte aux poireaux du chef Colombo de porc* Gratin de choux fleurs et pommes de terre Petit suisse sucré Fruit	Rosette* Filet de poisson sauce mexicaine Pâtes Bûche du pilat Fruit de saison	Ascension
Vendredi	Concombre Tzatziki Couscous Carré frais Glace	Radis râpés Aiguillette de poulet sauce suprême Purée de petits pois Milky à la grenadine Fraises	Tomates Croc sel Hamburger Frites et ketchup Fromage blanc aromatisé Brownies du chef au chocolat	Choux chinois Boulettes de veau Quinoa aux tomates Saint Paulin Crème dessert vanille

* 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 Fruit de saison	Pentecôte	Salade de pois chiches à l'italienne Jambon braisé* Ratatouille fraîche et pommes de terre Yaourt sucré Fruit de saison	Pastèque Gratin de poisson et fruits de mer au curry Potatoes Yaourt aromatisé Glace	Coupelle de pâté de volaille (ST) Sauté de porc au caramel* Beignets choux-fleurs Tomme de Lozère Fruit de saison
Mardi	Betteraves BIO vinaigrette Saucisse de Toulouse* Lentilles au jus Yaourt aromatisé local Fruit de saison	Salade pâtes au thon vinaigrette Cordon bleu Haricots verts persillés Camembert Eclair chocolat	Melon Sauté de volaille sauce poivrons tomates Riz pilaf P'tit Cottentin Compote de pommes du chef	Carottes râpées Rôti de porc froid* Taboulé Chanteneige Fruit de saison	Melon Couscous Tartare cernoix Compote de pommes (ST)
Jeudi	Salade de tomates Filet de poisson sauce citron Pépinettes au pesto Tomme de brebis d'Aveyron Compote pommes bananes	Roulé au fromage Sauté de bœuf paprika Gratin de brocolis Fromage blanc aromatisé Glace	Concombre aux épices douces Filet de colin sauce safranée Courgettes basquaises Fromage blanc aromatisé Tarte aux poires maison	Œufs durs mayonnaise Raviolis ricotta épinards**	Salade de tomates Raviolis** (ST)
Vendredi	Salade de saison Blanquette de veau Semoule RTQ Petit suisse aromatisé BIO Gâteau du chef brisures Oréo	Radis râpés Poisson sauce tartare Pommes paillassons Velouté Fruix Fruit de saison	Tomates croc sel Sauté de veau à l'estragon Penne Plateau de fromages Liegeois chocolat	Cantal Fruit de saison Pizza au fromage Filet de poulet aux herbes de Provence Petits pois au jus Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Repas fin d'année.