

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

Menu St Georges 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	Carottes râpées Rôti de veau au jus Poêlée de légumes aux épices Plateau de fromages Beignet aux pommes	Taboulé Poulet façon Grand-mère Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison
Mardi	Carottes râpées feta olives Spaghettis bolognaise et râpé Morbier Compote de pommes	Salade coleslaw Filet de colin sauce Nantua Poêlée carottes, champignons Encalat du larzac Riz au lait	Salade verte Cassoulet* Yaourt local sucré Fruit de saison	Concombres à la menthe Sauté de bœuf aux oignons Riz de camargue Comté Glace
Mercredi	08-mai	Betteraves au curcuma Sauté d'agneau Riz pilaf Petit suisse sucré Fruit de saison	Pois chiches vinaigrette au curry Moussaka de courgette** Brie Fruit de saison	Pastèque Lasagnes de légumes maison** Vache Picon Compote de poires
Jeudi	Salade verte Veau marenço Gratin de salsifis et pommes de terre Fromage blanc Clafoutis du chef Concombre Tzatziki Couscous Carré frais Glace	Tarte aux poireaux du chef Colombo de porc* Gratin de choux fleurs Gouda Crème dessert chocolat Radis beurre Aiguillette de poulet sauce suprême Purée de petits pois Milky à la grenadine Fraises	Filet de poisson sauce mexicaine Pâtes et râpé Bûche du pilat Fruit de saison Tomates croc sel Hamburger Frites et ketchup Fromage blanc aromatisé Brownies du chef au chocolat	Ascension FERME

* 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 Betteraves BIO vinaigrette Saucisse de Toulouse* Lentilles au jus Yaourt nature local Fruit de saison	Pentecôte	Salade de pois chiches à l'italienne Jambon braisé* Ratatouille fraîche Yaourt nature Fruit de saison Melon Sauté de volaille sauce poivrons tomates Riz pilaf P'tit Cottentin Compote de pommes du chef Macédoine mayonnaise Steak haché sauce tomate Purée de pommes de terre St Félicien Fruit de saison	Pastèque Gratin de poisson et fruits de mer au curry Potatoes Chanteneige Glace Carottes râpées Rôti de porc froid* Taboulé Yaourt nature Fruit de saison Radis beurre Bœuf braisé sauce niçoise Pommes vapeurs Brie Ananas au sirop Œufs durs mayonnaise Raviolis ricotta épinards et râpé**	Coupelle de pâte de volaille (ST) Sauté de porc au caramel* Beignets choux-fleurs Tomme de Lozère Fruit de saison Melon Couscous Tartare Cernoix Compote de pommes (ST)
Mardi	Melon Rôti de bœuf aux olives Flan du chef aux légumes Carré président Crème dessert BIO	Salade pâtes au thon vinaigrette Cordon bleu Haricots verts persillés Camembert Eclair chocolat	Combre aux épices douces Filet de colin sauce safranée Courgettes basquaises Fromage blanc nature Tarte aux poires maison Tomates croc sel Sauté de veau à l'estragon Penne et râpé Plateau de fromages Liegeois chocolat	Carottes râpées Rôti de porc froid* Taboulé Yaourt nature Fruit de saison Radis beurre Bœuf braisé sauce niçoise Pommes vapeurs Brie Ananas au sirop Œufs durs mayonnaise Raviolis ricotta épinards et râpé**	Salade de lentilles Colin à la crème Haricots beurres Fromage blanc Fruit de saison Salade de tomates Raviolis** (ST)
Mercredi	Salade de tomates Filet de poisson sauce citron Pépinières au pesto Tomme de brebis d'Aveyron Compote pommes bananes	Salade de blé au pistou Omelette Carottes sautées Fromage blanc nature Pêches au sirop Roulé au fromage Sauté de bœuf paprika Gratin de brocolis Mimolette Glace	Salade de pois chiches à l'italienne Jambon braisé* Ratatouille fraîche Yaourt nature Fruit de saison Melon Sauté de volaille sauce poivrons tomates Riz pilaf P'tit Cottentin Compote de pommes du chef Macédoine mayonnaise Steak haché sauce tomate Purée de pommes de terre St Félicien Fruit de saison	Carottes râpées Rôti de porc froid* Taboulé Yaourt nature Fruit de saison Radis beurre Bœuf braisé sauce niçoise Pommes vapeurs Brie Ananas au sirop Œufs durs mayonnaise Raviolis ricotta épinards et râpé**	Salade de lentilles Colin à la crème Haricots beurres Fromage blanc Fruit de saison Salade de tomates Raviolis** (ST)
Jeudi	Salade verte Blanquette de veau Semoule BIO Petit suisse aromatisé BIO Gâteau du chef brisures Oréo	Radis beurre Poisson sauce tartare Pommes paillassons Velouté Fruit Fruit de saison	Combre aux épices douces Filet de colin sauce safranée Courgettes basquaises Fromage blanc nature Tarte aux poires maison Tomates croc sel Sauté de veau à l'estragon Penne et râpé Plateau de fromages Liegeois chocolat	Carottes râpées Rôti de porc froid* Taboulé Yaourt nature Fruit de saison Radis beurre Bœuf braisé sauce niçoise Pommes vapeurs Brie Ananas au sirop Œufs durs mayonnaise Raviolis ricotta épinards et râpé**	Salade de lentilles Colin à la crème Haricots beurres Fromage blanc Fruit de saison Salade de tomates Raviolis** (ST)
Vendredi	Salade verte Blanquette de veau Semoule BIO Petit suisse aromatisé BIO Gâteau du chef brisures Oréo	Radis beurre Poisson sauce tartare Pommes paillassons Velouté Fruit Fruit de saison	Combre aux épices douces Filet de colin sauce safranée Courgettes basquaises Fromage blanc nature Tarte aux poires maison Tomates croc sel Sauté de veau à l'estragon Penne et râpé Plateau de fromages Liegeois chocolat	Carottes râpées Rôti de porc froid* Taboulé Yaourt nature Fruit de saison Radis beurre Bœuf braisé sauce niçoise Pommes vapeurs Brie Ananas au sirop Œufs durs mayonnaise Raviolis ricotta épinards et râpé**	Salade de lentilles Colin à la crème Haricots beurres Fromage blanc Fruit de saison Salade de tomates Raviolis** (ST)

Repas fin d'année.