Menus du 06 au 24 mai 2019

lundi 6 mai	mardi 7 mai	mercredi 8 mai	jeudi 9 mai	vendredi 10 mai
Salade verte / Carottes râpées	Pâté de campagne / Rosette	FERIE	Salade de pâtes / Salade de pois chiches	Melon jaune / Tomates en vinaigrette
Raviolis	Haut de cuisse de poulet		Sauté de porc aux poivrons	Brandade de poisson
(plat complet)	Ratatouille		Haricots beurre	(plat complet)
Pavé demi-sel / Chanteneige	Saint Paulin / Mimolette		Brie / Samos	Emmental / Edam
Compote Δ	Fruit de saison Δ		Glace	Yaourt sucré artisanal / Fromage blanc aromatisé

Dicton du mois de Mai :

"Quand il tonne le premier jour de Mai, les vaches auront du lait"

AGRILOCAL 11 — Mettez de l'Aude dans vos recettes !

MENU CONFORME AU GEMRCN 2011 — Pôle Nutrition & Santé

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Semaine élaborée par les élèves de l'école Prosper Estieu à Castelnaudary

lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Salade de riz / Salade de pommes de terre	Pizza au fromage / Saucisson sec	Taboulé (semoule)	Concombres vinaigrette / Tomates au maïs	Pastèque / Salade verte
Saucisse fraiche	Aiguillettes de poulet au curry	Steak haché	Gratin de poisson	Rôti de bœuf froid sauce mayonnaise
Petits pois aux carottes	Gratin de courgettes	Epinards à la crème	Farfalles + râpé	Frites
Gouda / Saint Nectaire	Kiri / Pyrénées	Tartare	Petit suisse sucré / Fromage blanc sucré	Camembert / Edam
Yaourt aromatisé / Petits suisses sucrés	Fruit de saison Δ	Liégeois au chocolat	Fruit de saison Δ	Mousse au citron / Liégeois vanille

REPAS GREC

lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
Betteraves vinaigrette / Salade d'haricots verts	Salade de lentilles / Salade de riz	Salade verte	*Salade khoriatiki (tomate, concombre, fêta, olives noires)*	Pastèque / Tomate Mozzarella
Sauté de dinde aux olives	Filet de poisson meunière	Pizza au fromage	*Moussaka*	Omelette
Pommes vapeur	Haricots verts	(plat complet)	*(plat complet)*	Gratin de pâtes
Pyrénées / Morbier	Chanteneige / Saint Môret	Petit suisse sucré	*Yaourt Sucré*	Saint Nectaire / Bleu
Fruit de saison Δ	Fromage blanc aromatisé / Yaourt arômatisé	Fruit de saison	*Cake miel amande*	Compote Δ

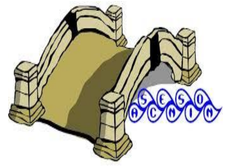
Produits régionaux — Produits BIO

Δ choix parmi deux

api Cuisiniers du Pays d'Oc — www.api-restauration.com

Menus du 27 mai au 14 juin 2019

Dicton du mois de juin :
"Beau temps en juin, abondance de grain"

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Salade verte / Concombre bulgare Sauté de bœuf au cumin Semoule Fraidou / Chanteneige Fruit de saison Δ	Salade de pâtes / Salade de riz Jambon braisé Purée de carottes Edam / Kiri Glace	Friand au fromage Normandin de veau Ratatouille Bûiche de chèvre Compote	FERIE 	 FERME

lundi 3 juin	mardi 4 juin	mercredi 5 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin
Saucisson à l'ail / Rillettes Rôti de dinde Aubergines à la tomate Chantaillou / Bûche de chèvre Fruit de saison Δ	Concombres vinaigrette / Salade de tomates Tortellinis à la viande sauce fromagère (plat complet) Emmental / Gouda Flan vanille / Crème praliné	Pastèque Haut de cuisse de poulet aux herbes Flageolets Tartare Yaourt sucré	Melon / Salade verte Sauté de porc à la dijonnaise Riz Camembert / Vache Grosjean Mousse au chocolat / Liégeois au chocolat	Salade de pommes de terre / Taboulé Calamars à la romaine Gratin de courgettes Mimolette / Morbier Fruit de saison Δ

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits régionaux

Produits BIO

lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
FERIE	Macédoine mayonnaise / Betteraves vinaigrette Raviolis + râpé (plat complet) Fromage blanc sucré / Yaourt aromatisé Fruit de saison Δ	Pastèque Nugget's de poulet Petits pois aux oignons Tomme blanche Compote	Salade de riz / Salade de pâtes Sauté de veau aux oignons Duo d'haricots (verts & beurre) Petit moulé / Tartare Beignet au chocolat	Tomates vinaigrette / Melon Filet de poisson sauce citron Frites Coulommiers / Samos Fruit de saison Δ

Cuisiniers du Pays d'Oc
www.api-restauration.com

Δ choix parmi deux

AGRILOCAL 11
Mettez de l'Aude dans vos recettes !

Menus du 17 juin au 05 juillet 2019

Dicton du mois de juillet :
"Souvent juillet orageux, annonce hiver rigoureux"

lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Salade de radis / Tomates aux olives	Salade de blé / Salade de pois chiches	Salade verte	Melon / Concombre bulgare	Taboulé / Salade de boulgour
Sauté de bœuf	Saucisse Knack	Quiche lorraine	Haut de cuisse de poulet	Omelette au fromage
Pâtes + râpé	Purée de légumes	(plat complet)	Riz façon paëlla	Ratatouille
Tartare / Petit moulé	Pyrénées / Bleu	Carré frais	Petit suisse sucré / Yaourt arômatisé	Gouda / Edam
Compote Δ	Fruit de saison Δ	Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison Δ	Glace

REPAS AMERICAIN

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Salade de pâtes / Salade de riz	Surimi mayonnaise / Jambon blanc	Salade verte	Salade de tomates au maïs	Concombres vinaigrette / Melon
Rôti de porc	Aiguillettes de poulet au paprika	Boulettes d'agneau façon couscous	Cheeseburger	Calamars sauce américaine
Petits pois / Carottes	Courgettes aux herbes	Semoule	Potatoes	Riz
Bûche de chèvre / Rondelé	Brie / Kiri	Mimolette	Yaourt sucré	Edam / Cantal
Yaourt artisanal / Fromage blanc aromatisé	Flan à la vanille / Mousse citron	Fruit de saison	Donut's	Fruit de saison Δ

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits régionaux

Produits BIO

lundi 1er juillet	mardi 2 juillet	mercredi 3 juillet	jeudi 4 juillet	vendredi 5 juillet
Betteraves vinaigrette / Macédoine mayonnaise	Salade de tomates / Melon	Concombres vinaigrette	Friand au fromage / Saucisson à l'ail	Pastèque / Carottes râpées
Sauté de boeuf aux champignons	Cordon bleu	Sauté de volaille au curry	Filet de poisson	Chipolatas
Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes	Riz	Courgettes à la crème	Lentilles
Saint paulin / Gouda	Emmental / Edam	Tartare	Fondu carré / Rondelé	Petit suisse sucré / Fromage blanc aromatisé
Fruit de saison Δ	Glace	Compote	Fromage blanc arômatisé / Yaourt sucré	Tarte aux pommes

Cuisiniers du Pays d'Oc
www.api-restauration.com

AGRILOCAL 11
Mettez de l'Aude dans vos recettes !

Δ choix parmi deux