

Écoles de Brousse, Saint-Jean-les -Ollières et Suggère



Semaine du 1 au 5 Mai			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi Menu Végé
Férié	Salade verte  Cari de bœuf   Riz complet  Fromage  Compote 	Tarte à l'oignon gratinée  Bœuf braisé  à la tomate Pommes de Terre au four  Salade de fruits de saison	Concombre au yaourt   Omelette petits pois carottes  Fromage  Cake 
Semaine du 8 au 12 Mai			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi Menu Végé
Férié	Salade verte aux graines  Rôti de porc à la moutarde  Pâtes  Fromage  Compote	Radis beurre  Sauté de porc au vin blanc  Pommes de Terre sautées Semoule au lait 	Salade de chou fleur brocoli  Gratin de blettes  Boulgour  Fruit
Semaine du 15 au 19 Mai			
Lundi	Mardi Menu Végé	Jeudi	Vendredi
Betteraves râpées  Parmentier de poisson Fromage  Cake au citron 	Salade verte carottes  Lasagnes végétariennes gratinées  Pommes au four 	Férié	Férié

Les menus sont proposés sous réserve des livraisons effectives. Toutes les préparations sont faites maison et les produits locaux et issus de l'agriculture biologique y sont privilégiés

Menu Végétarien hebdomadaire

Viande Origine France

Agriculture Biologique

Production Locale

Pêche Responsable



Légendes Couleurs Conformément aux

Recommandations du G-RCNet au Plan Alimentaire:

Crudité

Cuidité

Féculents

Plats protéiques

Plats à dominante lipidique

Écoles de Brousse, Saint-Jean-les -Ollières et Suggère



Semaine du 22 au 26 Mai			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Tarte aux légumes Poisson à la tomate Riz complet Yaourt Fruit	Concombre au yaourt Pâtes Bolognaise Clafoutis à la rhubarbe	Menu VÉGÉ Salade de chou-fleur Pois chiche à la tomate Carottes rôties Fromage Fruit	Duo de radis beurre Saucisses Purée Fromage Compote
Semaine du 29 Mai au 2 Juin			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Férié	Menu Végé Salade verte aux graines Riz cantonais Fromage Fruit	Betteraves râpées Pâtes Carbonara Yaourt Cake	Poireaux vinaigrette Poisson en sauce Boulgour aux légumes Fromage Fruit

Les menus sont proposés sous réserve des livraisons effectives. Toutes les préparations sont faites maison et les produits locaux et issus de l'agriculture biologique y sont privilégiés.

Menu Végétarien hebdomadaire Menu Végé

Viande Origine France



Agriculture Biologique



Production Locale



Pêche Responsable



Légendes Couleurs Conformément aux

Recommandations du G-RCNet au Plan Alimentaire:

Crudité

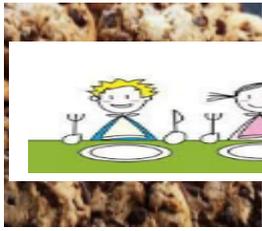
Cuidité

Féculents

Plats protéiques

Plats à dominante lipidique

Laitane



Semaine du 5 au 9 Juin			
Lundi	Mardi Menu Végé	Jeudi	Vendredi
Tarte carotte Veau à la provençale Riz complet Fromage Fruit de saison	Salade de lentilles tomates cerises Aubergines gratinées Blé mondé Cookies	Courgettes menthe citron Poulet Pommes de Terre Suédoises Fromage Salade de fruits	Melon Hachis Parmentier de bœuf Fromage Gâteau au chocolat
Semaine du 12 au 16 Juin			
Lundi Menu Végé	Mardi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre Langue de bœuf Carottes rôties Semoule au lait	Mousse de betterave Poisson au citron Frites de polenta Fromage Fruit	Salade verte aux graines Lasagnes végét gratinées Cake à la vanille	Salade de pommes de terre Palette de porc aux pruneaux Légumes rôtis Fromage Fruit

Les menus sont proposés sous réserve des livraisons effectives. Toutes les préparations sont faites maison et les produits locaux et issus de l'agriculture biologique y sont privilégiés.

Menu Végétarien hebdomadaire Menu Végé

Viande Origine France



Agriculture Biologique



Production Locale



Pêche Responsable



Légendes Couleurs Conformément aux

Recommandations du G-RCNet au Plan Alimentaire:

Crudité

Cuidité

Féculents

Plats protéiques

Plats à dominante lipidique

Laitage



Écoles de Brousse, Saint-Jean-les -Ollières et Suggère



Semaine du 19 au 23 Juin			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi Menu Végé
Salade de concombre  Parmentier de poisson Fromage  Clafoutis aux abricots 	Mousse de carottes  Bœuf braisé   Purée de pois cassé  Yaourt   Fruit	Cake aux légumes  Tomates farcies  Fromage  Fruit	Salade de tomates  Riz cantonnais  Fromage  Flan aux œufs 
Semaine du 26 au 30 Juin			
Lundi Menu Végé	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade verte aux graines  Dahl de lentilles  Riz  Fromage  Compote 	Pois chiches grillés  Bœuf bourguignon   Gratin de courgettes  Fruit	Salade de crudités  Chakchouka  Polenta  Fromage  Biscuits aux flocons d'avoine 	Salade de patates douces  Poisson Riz aux courgettes  Smoothie à la fraise 
Semaine du 3 au 7 Juillet Bonnes Vacances !			
Lundi	Mardi Menu Végé	Jeudi	Vendredi
Tartine de houmous  Poulet Basquaise   Pâtes  Yaourt   Fruit	Concombre au yaourt  Boullgour  Boulettes aubergines haricots rouges sauce tomate  Fromage  Compote 	Carottes râpées  Poisson à l'estragon Ratatouille  pommes de terre  Smoothie banane fraise 	Pique Nique ! Melon tomate salade Pain Bagnat jambon   œuf mayonnaise Chips Cantal  Clafoutis aux pêches 

Les menus sont proposés sous réserve des livraisons effectives. Toutes les préparations sont faites maison et les produits locaux et issus de l'agriculture biologique y sont privilégiés.

Menu Végétarien hebdomadaire Menu Végé

Viande Origine France

Agriculture Biologique



Légendes Couleurs Conformément aux

Recommandations du G-RCNet au Plan Alimentaire:

Crudité

Cuidité

Production Locale

Pêche Responsable



Féculents

Plats protéiques

Plats à dominante lipidique

Laits