

MENU PORTAGE MAI 2023

lundi 1 mai	mardi 2 mai	mercredi 3 mai	jeudi 4 mai	vendredi 5 mai	samedi 6 mai
1er MAI	Velouté de légumes verts Crêpe au fromage Colin d'Alaska enrobé corn-flakes MSC Pommes sautées Comté à la coupe AOC Ramequin compote de poires BIO	Potage de pois cassés Salade de pommes de terre Sauté de Bœuf VBF Courgettes provençales BIO Yaourt nature BIO Kiwi BIO	Potage de pois cassés Salade Italienne Cannelloni Parmesan Ramequin de panna cotta	Bisque de homard Salade de cœurs de palmier Sauté de lapin Carottes BIO vichy Gouda à la coupe Pomelos	Bisque de homard Museum de bœuf vinaigrette Andouillette de Jargeau Haricots beurre Bleu Compote de pommes BIO
lundi 8 mai	mardi 9 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai	samedi 13 mai
lundi, 8	Velouté d'asperges Salade de pommes de terre Schweinsbraten Rôti de porc braisé Carottes BIO persillées Petit suisse Nature BIO Nid d'abeilles	Potage Dubarry BIO Salade verte Sauté de veau VBF aux olives Purée de pommes de terre Yaourt mixé aux fruits BIO Pomme BIO	Potage Dubarry BIO Melon Haut de cuisse de poulet BIO Lentilles BIO Saint nectaire AOP à la coupe Ramequin entremet caramel BIO	Potage Clamard Céleri rémoulade Poisson frais du jour MSC Coquillettes BIO Saint Paulin BIO à la coupe Banane BIO	Potage Clamard Œufs durs mayonnaise Rognons sce madère Purée de carottes / céleris Roquefort Tarte tutti frutti
lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai	samedi 20 mai
Potage tomate vermicelles Brisures de chou-fleur BIO vinaigrette Rôti de bœuf Pommes de terre vapeur Coulommiers BIO à la coupe Ramequin de salade de 4 fruits BIO	Potage aux légumes Salade Rodenbach Endives, Noix, Pommes Moules Pommes sautées Yaourt lait entier BIO Pot de crème spéculoos	Potage aux légumes Œuf dur mayonnaise Poulet rôti LB Tomates à la provençale Camembert à la coupe AOP Clafoutis cerises	Potage navets /PDT Salade chinoise Emincé de volaille Provençal Riz BIO cantonais Tome de Savoie IGP à la coupe Ramequin de crème pana cotta	Potage navets /PDT Salade de pâte aux tomates cerises, basilic et parmesan Poisson meunière MSC citron Poêlée ratatouille Munster AOP Tiramisu	Velouté de légumes verts Salade américaine Rôti de dinde Haricots verts persillés Emmental Eclair chocolat
lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai	samedi 27 mai
Velouté tomate bœuf Salade de Grão Salade verte, Tomate, pois chiche, poivron, oignon, olive Vinaigre de xérex Rôti de porc Haricots verts persillés BIO Petit suisse aux fruits BIO Abricots BIO	Potage de légumes Salade verte Hachis Parmentier Maison BIO Emmental à la coupe BIO Ramequin d'entremet citron	Potage de légumes Pastèque Curry d'agneau Riz BIO créole Cantal à la coupe AOP Fraises (sous réserve)	Potage aux carottes Crêpe au fromage Filet de colin sauce Moutarde Carottes vichy BIO Chaurce à la coupe AOP Ananas frais	Potage aux carottes Salade de pommes de terre Côte de porc VPF charcutière Navets persillés Cantal à la coupe AOC Iles flottantes	Velouté de champignons Salade crétoise Bœuf aux olives VBF Petits pois BIO Camembert AOC Banane
lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 1 juin	vendredi 2 juin	samedi 3 juin
PENTECÔTE	Potage poireaux/ PDT Radis roses & son beurre demi-sel Filet de poulet rôti cuit Taboulé Yaourt brassé banane BIO Ramequin de compote de pommes BIO	Potage poireaux/ PDT Salade de farfalles BIO jambons et olives Poisson meunière / citron MSC Courgettes BIO sautées Comté AOP à la coupe Pomme BIO	Potage de céleri rave Melon Rôti de bœuf VBF Pommes rissolées Yaourt Nature BIO Ramequin d'entremet chocolat BIO	Potage de céleri rave Concombres BIO à la ciboulette Sauté d'agneau Légumes Couscous Cousteron BIO Abricots	Mouliné de tomates BIO Salade fromagère Joue de porc Gratin dauphinois Faisselle Crème de marron

Le responsable peut être amené à modifier les menus.

Sylvain Poncet
Responsable de la Restauration Municipale