

	Mardi 23 Avril	Jeudi 25 Avril	Vendredi 26 Avril
	<p>Saucisson à l'ail Filet de colin sauce maison Gratin de brocolis Fruit de saison</p>	<p>Macédoine mayonnaise Omelette pommes de terre – Salade Brie Compote</p>	<p>Radis beurre Bœuf aux carottes Crème au chocolat maison</p>
Lundi 29 Avril	Mardi 30 Avril	Jeudi 02 Mai	Vendredi 03 Mai
<p>Maquereau à la moutarde Chipolata Haricots vert Saint Paulin Fruit de saison</p>	<p>Concombre à la crème Steak Petits pois carottes Semoule de riz maison</p>	<p>Carottes râpées Lasagnes de poisson Yaourt</p>	<p>Betteraves cuites à la vinaigrette Aiguillettes de poulet Coquillettes Tomme noire Fruit de saison</p>
Lundi 06 Mai	Mardi 07 Mai	Jeudi 09 Mai	Vendredi 10 Mai
<p>Salade composée Pâtes à la carbonara Crème vanille maison</p>	<p>Riz – thon mayonnaise Sauté de lapin Duo de carottes Chèvre Fruit de saison</p>	<p>Radis beurre Hachis Parmentier Salade Petits suisses</p>	<p>Mousse de foie Filet de cabillaud Épinards – Riz à la crème Emmental Salade de fruits frais</p>
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
<p>Beurre de sardine Rôti de dinde Haricots beurre Fromage Fruit de saison</p>	<p>Duo de crudités Pizza bolognaise Salade Yaourt</p>	<p>Betteraves bouton d'or Filet de colin Semoule Brie Pomme cuite</p>	<p>Concombre à la crème Sauté de porc Choux fleurs vapeur Crème brûlée maison</p>
Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
<p>Carottes râpées Filet de cabillaud Poêlée de brocolis Fromage blanc</p>	<p>Salade composée Steak frites Salade Compote</p>	<p>Rillettes Steak de veau Pâtes Crème au chocolat maison</p>	<p>Crêpe au fromage Sauté de dinde Flageolet Fruit de saison</p>
Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
<p>Pêche au thon mayonnaise Quiche à la volaille Salade Petits Suisses</p>	<p>Taboulé maison Steak Haricots vert Fruit de saison</p>	<p>Férié Jeudi de l'ascension</p>	<p>Férié Pont de l'ascension</p>

COMMUNE DE SOUDAN (44110)

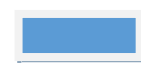
MENUS POUR LA PÉRIODE DU 23 AVRIL AU 05 JUILLET 2019

Site Internet : www.soudan44.fr

Les menus sont élaborés sur les conseils d'une diététicienne

Tarif enfant : 3.75 €

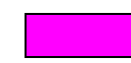
Tarif adultes : 7.43 €



Produits surgelés



Produits de saison



Produits locaux

Lundi 03 Juin	Mardi 04 Juin	Jeudi 06 Juin	Vendredi 07 Juin
<p>Saucisson à l'ail Filet de poisson Poêlée de courgette Tomme Banane</p>	<p>Concombre à la crème Chipolata Pommes de terre sautées Yaourt myrtille (local)</p>	<p>Macédoine à la mayonnaise Veau marengo Purée Saint Paulin Fruit de saison</p>	<p>Melon Sauté de bœuf Carottes vichy Riz au lait maison</p>
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
<p>Férié lundi de pentecôte</p>	<p>Tomates vinaigrettes Pâtes au thon Salade Mousse au chocolat maison</p>	<p>Navet râpé à la vinaigrette Courgettes farcies Crème vanille et madeleine</p>	<p>Betteraves cuites + maïs Escalope de dinde à la crème Pommes de terre vapeur Brie Fruit de saison</p>
Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
<p>Céleri rémoulade Rougail saucisse Riz créole Yaourt</p>	<p>Radis beurre Émincée de poulet Haricot beurre Emmental Compote</p>	<p>Melon Chili cone carné Glace</p>	<p>Mousse de foie Filet meunière Gratin de choux fleurs Salade de fruits</p>
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
<p>Maquereau à la moutarde Lapin Pommes cuites Fromage Fruit de saison</p>	<p>Tomates et maïs Pâtes bolognaises Crème brûlée maison</p>	<p>Salade composée Cary de poisson Riz créole Comté Fruit de saison</p>	<p>Concombre à la crème Jambon braisé Méli-mélo de céréales Yaourt</p>
Lundi 01 Juillet	Mardi 02 Juillet	Jeudi 04 Juillet	Vendredi 05 Juillet
<p>Rillettes Rôti de porc Frites - Salade Fruit de saison</p>	<p>Melon Steak Petits pois carottes Brie Fruit</p>	<p>Radis beurre Chipolata Poêlée de légumes frais Fromage Salade de fruits frais</p>	<p>Melon Jambon Chips Glace</p>