

## Menu de la semaine du 20/05 au 24/05/2024

### Lundi 20

Entrée

Plat

\*\*\*\*\*

Fromage

Dessert

### Mardi 21

Entrée

FEUILLETE AU FROMAGE  
BETTERAVES

Plat

 ESCALOPE DE PORC  
 PAVE DE COLIN (POISSON) A  
LA BASQUAISE

\*\*\*\*\*

 PATES  
 FLAN DE COURGETTES  
 AUX OEUFS

Fromage

 YAOURT AU CITRON  
 YAOURT A LA VANILLE

Dessert

 FRUITS DE SAISON\*

### Jeudi 23

Entrée

 MELON CHARENTAIS  
 SAUCISSON SEC (PORC)  
 TOMATES

Plat

 PAVE DE VEAU  
CALAMARS A LA ROMAINE

\*\*\*\*\*

GRATIN DAUPHINOIS

Fromage

 FROMAGE BLANC\*

Dessert

 CREME DESSERT MONT BLANC  
A LA VANILLE  
 CREME DESSERT AU CHOCOLAT

### Vendredi 24

Entrée

 SALADE VERTE\*  
 TIELLE SIETOISE

Plat

DAL DE LENTILLES VERTES/  
LEGUMES ET COCO  
ROUILLE A LA SETOISE

\*\*\*\*\*

 RIZ DE CAMARGUE

Fromage

 YAOURT DUO LOZERE\*

Dessert

 COMPOTE DE POMMES  
 FRUIT D'ETE\*



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

\* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Réalisation en cuisine à partir d'ingrédients bruts ou peu transformés