

## MENU '4 SAISONS' DU 06 mai 2019 AU 05 juillet 2019

### Menu Bassan Mai Juin

	SEMAINE DU 06 mai AU 10 mai	SEMAINE DU 13 mai AU 17 mai	SEMAINE DU 20 mai AU 24 mai	SEMAINE DU 27 mai AU 31 mai
Lundi	Tarte aux légumes Rôti de porc au jus* Poêlée de légumes Yaourt sucré Fruit BIO	Salade haricots rouges au cumin Tortillas pommes de terre oignons Haricots beurres Beaufort Fruit BIO	Carottes râpées BIO Rôti de veau au jus Poêlée de légumes aux épices Plateau de fromages Beignet aux pommes	Tomate mozzarella Paëlla Yaourt nature BIO Gâteau aux amandes
Mardi	Carottes râpées feta olives Spaghettis boloanaise et râpé Morbier Compote de pommes BIO	Salade coleslaw BIO Filet de colin sauce Nantua Poêlée carottes, champignons Encalat du larzac Riz au lait	Salade verte BIO Cassoulet* Yaourt local sucré Fruit de saison	Concombres à la menthe Sauté de bœuf aux oignons Riz de camargue Comté BIO Glace
Jeudi	Salade de saison Veau marenqo BIO Gratin de salsifis et pommes de terre Fromage blanc Clafoutis du chef	Tarte aux poireaux du chef Colombo de porc* Gratin de choux fleurs Gouda Crème dessert chocolat	Filet de poisson sauce mexicaine Pâtes BIO et râpé Bûche du pilat Fruit de saison	Ascension
Vendredi	Concombre Tzatziki Couscous Carré frais BIO Glace	Radis râpés BIO Aiguillette de poulet sauce suprême Purée de petits pois Milky à la grenadine Fraises	Tomates Croc'sel BIO Hamburger Frites et ketchup Fromage blanc aromatisé Brownies du chef au chocolat	Fermé

\* Plat avec porc  
\*\* Plat complet

	SEMAINE DU 03 juin AU 07 juin	SEMAINE DU 10 juin AU 14 juin	SEMAINE DU 17 juin AU 21 juin	SEMAINE DU 24 juin AU 28 juin	SEMAINE DU 01 juillet AU 05 juillet
Lundi	Salade de pommes de terre tomates et dés fromage Aiguillettes de poulet sauce provençale Gratin de courgettes Edam BIO Fruit de saison	<b>Pentecôte</b>		Pastèque BIO Gratin de poisson et fruits de mer au curry Potatoes Chanteneige Glace	Coupe de pâté de volaille (ST) Sauté de porc au caramel* Beignets choux-fleurs Tomme de Lozère Fruit de saison BIO
Mardi	Betteraves BIO vinaigrette Saucisse de Toulouse* Lentilles au jus Yaourt nature local Fruit de saison	Salade pâtes au thon vinaigrette Cordon bleu Haricots verts persillés Camembert BIO Eclair chocolat	Sauté de volaille sauce poivrons tomates Riz pilaf BIO P'tit Cottentin Compote de pommes du chef	Carottes râpées BIO Rôti de porc froid* Taboulé Yaourt nature Fruit de saison	Melon BIO Couscous** Tartare Cernoix Compote de pommes (ST)
Jeudi	Filet de poisson sauce citron Pépinières au pesto Tomme de brebis d'Aveyron Compote pommes bananes BIO	Roulé au fromage Sauté de bœuf BIO paprika Gratin de brocolis Mimolette Glace	Concombre aux épices douces Filet de colin sauce safranée Courgettes basquaises Fromage blanc nature BIO Tarte aux poires maison	Œufs durs mayonnaise Raviolis ricotta épinards et râpé** Cantal BIO Fruit de saison	Salade de tomates Raviolis** (ST) Coulommiers Fruit de saison BIO
Vendredi	Salade de saison Blanquette de veau Semoule BIO Petit suisse aromatisé BIO Gâteau du chef brisures Oréo	Radis beurre BIO Poisson sauce tartare Pommes paillassons Velouté Fruits Fruit de saison	Tomates croc'sel BIO Sauté de veau à l'estragon Penne et râpé Plateau de fromages Liegeois chocolat	Pizza au fromage Filet de poulet aux herbes de Provence Petits pois au jus Petit suisse aromatisé Fruit de saison BIO	Repas fin d'année.