

**MENUS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE**

**CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

<b>lundi 20 mai 2024</b>	<b>mardi 21 mai 2024</b>	<b>mercredi 22 mai 2024</b>	<b>jeudi 23 mai 2024</b>	<b>vendredi 24 mai 2024</b>
<b>PENTECÔTE</b>	Radis à la croc au sel Saucisse des Monts verts* <b>Lentilles vertes Bio</b> Brie Pomme Bio du limousin	Concombres maïs Brandade de poisson maison Fromage à la coupe Salade de fruits	Salade de tomates Langue tomatee Monts verts* <b>Semoule Bio</b> Fromage blanc sucré Sablé maison	Salade de p de terre et noix Poisson frais du jour** Gratin de Courgettes Petit suisse Quatre quart maison
				<b>pain bio pour tous</b>
<b>lundi 27 mai 2024</b>	<b>mardi 28 mai 2024</b>	<b>mercredi 29 mai 2024</b>	<b>jeudi 30 mai 2024</b>	<b>vendredi 31 mai 2024</b>
Filet de maquereau et riz Sauté de poulet au curry** <b>Choux fleurs Bio</b> Yaourt aromatisé	Salade verte composée <b>Spirales complètes</b> Bolognaise au bœuf Panna cotta maison Avec coulis de fruits rouges	Betteraves Bio et thon Rôti de bœuf froid Monts verts* <b>P de terre persillées</b> lait aromatisé Gâteau à la mascarpone	Concombres et féta Filet de poisson meunière** Légumes du soleil Mousse au chocolat maison	Carottes rapées <b>Epinards Bio à la crème</b> <b>Riz IGP de Camargue</b> Flan patissier maison
<b>lundi 3 juin 2024</b>	<b>mardi 4 juin 2024</b>	<b>mercredi 5 juin 2024</b>	<b>jeudi 6 juin 2024</b>	<b>vendredi 7 juin 2024</b>
<b>Betteraves Bio</b> Burger de P de terre** <b>Yaourt Bio au sucre de canne</b> Sablé maison	Coquillettes Bio au thon mayonnaise Roti de porc Monts verts* <b>Haricots verts Bio</b> <b>Crème dessert Bio à la vanille</b>	Tomates mozarella Poulet pané aux cornflakes Cellentani Fruit de saison	Salade verte fromage cidil <b>Lasagnes maison</b> <b>Aux lentilles Bio</b> Mousse mascarpone à la fraise	Melon Emincé de poulet** Courgettes et p de terre roties <b>Fromage blanc Bio Paupiquet</b>
<b>lundi 10 juin 2024</b>	<b>mardi 11 juin 2024</b>	<b>mercredi 12 juin 2024</b>	<b>jeudi 13 juin 2024</b>	<b>vendredi 14 juin 2024</b>
Rillettes du Mans Paupiette de veau** Pêches au jus Tomme blanche Fruit de saison	Radis à la croc au sel <b>Croûte au thon</b> Petite salade verte Crème dessert Caramel	Melon Sauté de porc au cidre Pâtes Crème dessert maison	Salade tomates basilic emmental dés <b>Parmentier Bio*</b> <b>Campagnard</b> Petit suisse sucré Fraises au sucre	Salade verte pommes et croutons Poisson frais** Légumes du soleil <b>Lait Bio au chocolat</b> Crêpe au chocolat
<b>lundi 17 juin 2024</b>	<b>mardi 18 juin 2024</b>	<b>mercredi 19 juin 2024</b>	<b>jeudi 20 juin 2024</b>	<b>vendredi 21 juin 2024</b>
Velouté de tomate <b>Cœur de merlu****</b> <b>Haricots verts Bio</b> Flan caramel Fruit de saison	Œuf dur sur lit de tomates mayo Ratatouille du soleil <b>Petite semoule Bio</b> Comté Fruit de saison	Salade de riz composée Cordon bleu revisité Pêches au jus Fromage à la coupe Pomme au four	Concombres cidil Saucisse des Monts verts Petits pois carottes Camembert Banane	Melon Tomates farcies maison <b>Riz IGP de Camargue</b> Crème anglaise Beignet à la pomme

\*Origine Montbron et ses environs

\*\*Origine France

\*\*\*Origine UE

\*\*\*\*Origine Atlantique nord