



MENU '4 SAISONS' DU 23 avril 2018 AU 01 juin 2018
Menus scolaires Com Com Auxonne

| | SEMAINE DU 23 avril AU 27 avril | SEMAINE DU 30 avril AU 04 mai | SEMAINE DU 07 mai AU 11 mai |
|----------|---|---|--|
| Lundi | Salade d'haricots beurre Macaronis à la carbonara***/ de volaille Fromage Blanc Fruit BIO de saison | Radis croc'sel Paupiette de veau forestière Boulghour P'tit cottentin Compote de pommes BIO | Macédoine mayonnaise Tortellinis ricotta épinards** Pointe de brie Fruit de saison BIO |
| Mardi | Concombre à la menthe Pavé fromager Petits pois Petit suisse nature Gâteau maison au yaourt | 1er Mai | |
| Mercredi | Feuilleté au fromage Sauté de veau aux herbes de Provence Courgettes sautées Mimolette Fruit de saison | | |
| Jeudi | Taboulé à la menthe Dos de colin au pesto Gratin de chou fleur et brocolis Fraidou Fruit de saison | Ascension | |
| Vendredi | Carottes BIO râpées Bœuf braisé sauce niçoise Purée de pommes de terre Gouda Flan vanille nappé caramel | | |
| | SEMAINE DU 14 mai AU 18 mai | SEMAINE DU 21 mai AU 25 mai | SEMAINE DU 28 mai AU 01 juin |
| Lundi | Betteraves BIO en salade Tomates farcies Tortis Fromage croissant Fruit de saison | Lundi de Pentecôte | |
| Mardi | Salade de pommes de terre Filet de colin sauce crème Fricassée de légumes (carottes, champignons) Bûchette mélangée Fruit de saison | | |
| Mercredi | Melon jaune (sous réserve) Chipolata*/ Saucisse de volaille Purée de patates douces Samos Crème caramel | Tomate BIO croc'sel Cheeseburger Frites et ketchup Yaourt aromatisé Ercwnies maison Macédoine de légumes | |
| Jeudi | Taboulé aux raisins secs Quenelles sauce aurore Epinards Hachés St Nectaire Fruit BIO de saison | | |
| Vendredi | Concombre en salade Blanquette de poulet Riz Yaourt nature Compote de pêches | Gaspacho maison de tomates Bœuf braisé Macaroni et râpé P'tit cottentin nature Fruit BIO de saison | Salade de boulghour Filet de poulet aux herbes de Provence Haricots verts St Marcellin Fruit de saison Salade verte BIO Cannellonis bolognaise** Charteneige Abricots au sirop Terrine de campagne*/ Roulade de volaille Dos de colin à l'huile d'olive et citron Carottes fraîches sautées Yaourt nature Fruit de saison Œuf dur mayonnaise Sauté de porc* / Sauté de volaille Ratatouille Fromage blanc Fruit BIO de saison Melon Galette de lentilles boulghour et légumes cuits Petits pois barigoule Vache picon Gâteau maison aux brisures oréo |