



**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	<b>1er Mai</b>	
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	<b>Ascension</b>	
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	<b>Lundi de Pentecôte</b>	
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