

**Menus
5 éléments
sur 4 jours**

**BOURG ST ANDEOL
AUBIGNAS
HOPITAL DE BOURG**

lundi 26 avril	mardi 27 avril	jeudi 29 avril	vendredi 30 avril
carottes rapées	betteraves en salade	endive mimolette	salade de lentille bio
escalope viennoise	raviolis au 4 fromages	ROTI DE PORC IGP	OMELETTE
pomme rôsti		PETIT POIS PDT	BROCOLIS BIO
camembert	laitage	FROMAGE BLANC	emmental bio
COMPOTE DE POMME BIO	orange	banane	GATEAU CHOCOLAT MAISON
lundi 3 mai	mardi 4 mai	jeudi 6 mai	vendredi 7 mai
crudités	pizza au fromage	concombres fromage blanc	salade d'haricot vert /œuf mais
TOMATE FARCIE	POISSON MEUNIERE	daube provençales local	paella au poulet
pates bio(RAPE)	gratin d'épinard	semoule bio	riz jaune bio
PETIT SUISSE	brie	st Paulin	yaourt
poire	crème au chocolat	FRUIT DE SAISON	fruit au sirop
lundi 10 mai	mardi 11 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
terrines de campagne local	salade de pates		
ROTI DE DINDE BASQUAISE	GRATIN DE POISSON		
boulgours bio	carottes sautées ail oignons		
VACHE QUI RIT	cantal		
flan vanille	POMME BIO		
lundi 17 mai	mardi 18 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
salade de blé	taboule	friand au fromage	salade coleslaw
lasagne bolognaise	steak haché sauce tomate	omelette bio	blanquette de veau
	haricot vert sautées	gratin de courgettes	semoule bio
YAOURT AREILLADOU (LOCAL)	camembert	fromage blanc	edam
cerise	FRUIT DE SAISON	creme au chocolat	salade de fruit tropical
lundi 24 mai	mardi 25 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
	salade de pomme de terre	macédoine de légume	flan de légume (carottes navets courgettes râpé) maison
	escalope viennoise	saucisse de pays	dos de colin sauce citron
	ratatouille	beignet de choux fleurs	pomme vapeur sauce tartare
	yaourt petit léoncel bio	YAOURT MIXE	ST PAULIN
	prune	ANANAS AU SIROP	compote de pêche
lundi 31 mai	mardi 1 juin	jeudi 3 juin	vendredi 4 juin
betteraves râpées crus	ROSETTE BEURRE	salade de maïs œuf croustons persil ail	salade de tomate
bolognaise	paupiette de veau sauce forestière	poisson meunière	ROTI DE PORC COLOMBO Ardèche
spaghettis bio râpé	carottes ciboulettes	courgettes aux oignon	boulgours bio
petit suisse	vache qui rit	st moret	laitage
COMPOTE DE FRUIT	yaourt mixe	fraise (local) au sucre	crème au chocolat
lundi 7 juin	mardi 8 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
salade lentilles à la cannelle noix cacahuètes grillé	melon	salade de tomate mozzarella	friand au fromage
jambon braisé local	rôti de dinde	raviolis 4 fromages	saute de dinde à l'indienne
ratatouille	haricots verts sautées		mélange céréales bio
kiri	fromage blanc	cantafrais	EDAM BIO
liégeois au chocolat	nectarine	gâteau aux amandes maison	FRUIT DE SAISON
lundi 14 juin	mardi 15 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
pastèque	concombre feta	quiche lorraine	soupe froide gaspacho
tarte bolognaise boeuf	longe de porc à la sauge local	cuisse de poulet rôtie	paella au poisson
salade composée	semoule bio	duo courgette carottes	riz pilaf bio
FROMAGE BLANC	BUCHÉ DE CHEVRE	CANTAFRAIS	fromage petit leoncel
salade de fruit	abricot	cerise	crème catalane