

ECOLES DE LOUZAC SAINT ANDRÉ

Menus

Du 27 mai au 21 juin 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 27 mai au 31 mai	Laitue mimosa (F, B) Pâtes à la bolognaise (M) Glace	Saucisson + beurre Haricots verts Escalope à la crème (L, M) Comté (AOP) Pomme (F)	<u>Menu végétarien</u> Chou rouge (B) Falafel pois chiches (M) Semoule Chèvre (B) Fruits secs (B)	Salade de riz, maïs, thon, poivrons (M) Poisson sauce beurre (M) Brocolis (B) Yaourt bio
Semaine du 03 juin au 07 juin	<u>Menu végétarien</u> Avocat (F) Galette de pommes de terre au gruyère (M) Pastèque (F)	Friand fromage Poêlée de légumes (M) Steak haché Saint Nectaire (AOP) Fraises (F)	Pâté de foie Epinards en sauce Colin Petit suisse	Salade de tomate mozarella (F) Boulette de volaille Semoule Mousse à la fraise (M))
Semaine du 10 juin au 14 juin	Salami Haricots beurre Poulet (AOP) Vache qui rit Pomme (F)	<u>Menu végétarien</u> Salade d'endives tomates (M) Tarte au fromage (M) Salade de fruits	<u>Table Maëlys, Sacha, Iliann, Mélusine, Léandre</u> Carottes râpées (F) Galette jambon gruyère (M) Laitue (F) Riz au lait (M)	Radis + beurre (B) Cube de saumon et sa crème (M) Riz Fromage Kiwi
Semaine du 17 juin au 21 juin	Melon + beurre (F) Agneau Flagolet Semoule lait (M)	Salade de chèvre chaud (M) Cake au thon (M) Yaourt (B)	<u>Menu végétarien</u> Chou rouge (F) Lentilles Boulghour Glace	<u>Table Oryane, Ninon, Jade, Naomie, Inaya</u> Concombre (F) Pâtes carbonara Fromage blanc framboise

F = FRAIS M = PREPARATION MAISON B = BIO L = LOCAL Boucherie ARNAUD Burie

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons